

A felvételi lehetőségekről szóló tájékoztató

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2019-20/beiskolazasi_tajekoztato2019.pdf

Iskolánk nagy múltú intézmény, amely magában hordozza a múltat, a jelent és a jövőt, képes változni, megújulni. Célunk, hogy biztosítsuk tanulóink számára a választott szakma magas szintű elsajátítását, felkészítsük őket az érettségi/szakmai vizsgára, megalapozzuk a képességeiknek megfelelő felsőfokú továbbtanulást.

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar területén, és lehetőséget kínál a közgazdaság, valamint az agrárium iránt érdeklődőknek is.

Tangazdaságunk, tanpincénk, éttermünk, pékségünk és tankonyháink, cukrászataink biztosítják a gyakorlati oktatást. Tanulóink szakmai képzését pedig 10. évfolyamtól partnereink - közel 80 vállalkozó, vállalkozás - teszik teljessé a duális szakképzés keretében.

A szakmai képzés megerősítésére külföldi szakmai gyakorlatra (3-6 hét) is lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ projekt keretében. Szakmától függően Németországban, Spanyolországban, Finnországban vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

144 férőhelyes saját kollégiummal rendelkezünk, ahol a tanulószobai foglalkozások mellett tantárgyi korrepetálásokat, felzárkóztatást és tehetséggondozó köröket is szervezünk.

Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma

Iskolánk nagy múltú intézmény, amely magában hordozza a múltat, a jelent és a jövőt, képes változni, megújulni. Célunk, hogy biztosítsuk tanulóink számára a választott szakma magas szintű elsajátítását, felkészítsük őket a technikus/szakmai vizsgára, megalapozzuk a képességeiknek megfelelő felsőfokú továbbtanulást.

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar területén, és lehetőséget kínál a közgazdaság, valamint az agrárium iránt érdeklődőknek is.

Tangazdaságunk, tanpincénk, éttermünk, pékségünk és tankonyháink, cukrászataink biztosítják a gyakorlati oktatást. Tanulóink szakmai képzését pedig 10. évfolyamtól partnereink - közel 80 vállalkozó, vállalkozás - teszik teljessé a duális szakképzés keretében.

A szakmai képzés megerősítésére külföldi szakmai gyakorlatra (3-6 hét) is lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ projekt keretében. Szakmától függően Németországban, Finnországban vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

144 férőhelyes saját kollégiummal rendelkezünk, ahol a tanulószobai foglalkozások mellett tantárgyi korrepetálásokat, felzárkóztatást és tehetséggondozó köröket is szervezünk a számos szabadidős program mellett.

TECHNIKUM

(5 év: 2 év ágazati alapoktatás + 3 éves szakirányú oktatás)

Egyedi kódszám

5101	XXIV. Közgazdaság	54 344 01	Pénzügyi-számviteli ügyintéző
5102	XXVI. Kereskedelem	54 341 03	Kereskedő és webáruházi technikus
5103	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 04	Vendégtéri szaktechnikus
5104	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 03	Szakács szaktechnikus

5101 KÖZGAZDASÁG ágazat

Pénzügyi-számviteli ügyintéző

Gazdálkodás és menedzsment ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A pénzügyi-számviteli ügyintéző a gazdálkodó szervezetek gazdasági tevékenységével összefüggő részfeladatait önállóan végzi: könyvelési feladatokat lát el, számítógépes programokat használ, nyilvántartások vezetésében vesz részt, közreműködik egyes pénzügyi műveletek előkészítésében és lebonyolításában.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Precizitás, pontosság, rendszerszemlélet, rugalmasság, szabálykövetési hajlandóság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó készség, csapatmunka, szervezőkészség, felelősségtudat, folyamatos önfejlesztési igény.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- érti és átlátja a gazdálkodó szervezet működését;
 - képes a számítógépes ügyviteli programok használatára;
 - ismeri és használja a kommunikációs csatornákat;
 - képessé válik a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos adminisztratív feladatok ellátására;
 - elvégzi a bankszámlákkal kapcsolatos teendőket, a házipénztárral kapcsolatos feladatokat;
 - ellátja a vállalkozás adókötelezettségei teljesítéséhez kapcsolódó elektronikus ügyintézési feladatokat;
 - közreműködik a vám-, jövedéki adó és termékdíj megfizetéssel kapcsolatos adminisztrációs feladatok ellátásában;
 - részt vesz a befektetési döntésekhez szükséges információgyűjtésében;
 - közreműködik a projektek pénzügyi tervezésében;
 - ellátja a pénz- és hitelműveletekkel kapcsolatos ügyintézési feladatokat;
 - számítógépes programcsomag használatával könyvelési feladatokat lát el;
- munkaköréhez kapcsolódó hagyományos és digitális dokumentumokat készít és rendszerez.

Ajánlott minden fiatal számára, aki precíz és pontos a feladatai ellátásában, rendszerben gondolkodik, érdeklik a gazdasági folyamatok, szereti a gyakorlatias feladatokat. A szakképzettséget végzetek a gazdasági terület széles körében tudnak elhelyezkedni, vagy továbbtanulhatnak a gazdasági felsőoktatásban, vagy magasabb szintű szakképzettséget is szerezhetnek, mint pl. mérlegképes könyvelő, vámszakember, adótanácsadó, banki szakember.

5102 KERESKEDELEM ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus

Kereskedelem ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kereskedő és webáruházi technikus szakember feladata az áruforgalom tervezése, irányítása, lebonyolítása, kontrollálása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B (vállalatok egymás közötti értékesítése) és a B2C (vállalat és vásárlók közötti értékesítése) kereskedelmi és webáruházi értékesítést egyaránt.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Átlagon felüli informatikai tudás, logisztikai és szervező képesség, tervezési és elemző képesség, számolási készség, fizikai aktivitás, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a szakképzett technikus képes irányítani, szervezni és ellenőrizni a kereskedelmi egység szabályszerű működését;
- képes az áruforgalmi tevékenységet és a gazdálkodás eredményességét tervezni, elemezni, értékelni;
- a vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazni tudja a gazdasági, jogi és marketing ismereteket;
- képes az elektronikus kereskedelem különböző formáit elindítani és működtetni;
- képes alkalmazni a fizikai valóságban működő és az online világban működő kereskedelem adta lehetőségeket;
- ismeri az elektronikus beszállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztika informatikai megoldásait;
- foglalkozik a személyes adatok védelmével, a direkt marketing lehetőségeivel, az áruforgalmi adminisztrációval és az aktuális trendekkel.

Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira, az online világ szerelmesei, fontos számukra az egyéni teljesítmény mérése.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

5103 VENDÉGLÁTÓIPAR ágazat

Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a

beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- alkalmazza a működési szabályokat; üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít;
- kapcsolatot tart a szállítókkal;
- figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást;
- biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit;
- kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot;
- ajánlatot készít megrendelők részére;
- rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít;
- áruk beszerzése és árképzés;
- nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat;
- tárgyal az ügyfelekkel;
- kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet;
- nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

5104 VENDÉGLÁTÓIPAR ágazat

Szakács szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakács helyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítése mellett kulináris élményt is nyújt. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek meglegedésére végzett munkát.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérvék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál.

Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

- vezetőszakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajttatja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajttatja az általa meghatározott feladatokat és ellenőrzi is azokat;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket felügyel, szükség esetén korrigáltat;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját;
- megérti és felhasználja a technológiai műveletek leírásait idegen nyelven.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)

A teljes képzési idő 3 év, melyben közismereti oktatás (idegen nyelvi választási lehetőség angol, német vagy francia), szakmai elméleti és gyakorlati képzés folyik. Sikeres szakmai bizonyítvány megszerzése a lent felsorolt munkakörök betöltésére jogosít.

Egyedi kód	OKJ szám	Szakképesítés megnevezése
5205	34 811 01	Cukrász
5206	34 811 04	Szakács
5207	34 811 08	Pincér-vendégtéri szakember
5208	34 341 02	Kereskedelmi értékesítő
5209	34 541 11	Pék-cukrász
5210	34 541 06	Szőlész-borász
5211	34 622 02	Kertész
5212		Orientációs képzés

A **cukrász** cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

A **szakács** az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

A **pincér-vendégtéri szakember** a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizetést.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

A **kereskedelmi értékesítő** a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készletkezelésére, állagmegővására.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelmi dinamizmus, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.

A **pék-cukrász** képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászok is készítenek péktermékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekelnek az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállításai.

Szőlész-borász: a borászat Magyarországon az egyik legősibb és legjobban megbecsült tevékenység. A szőlész-borász ismeretei kiterjednek a szőlő termesztésére, művelésére, a szüretre, a szőlőfajták feldolgozására, a borkészítés műveleteire, és a bor értékesítésére. A jó minőségű bor előállítása nagyon összetett ismereteket igénylő munka. A borászatok

Magyarországon sokszor családi környezetben működnek, ahol a szőlész-borász szakma tradíció. A jó szőlész-borász szakember tudása a borászatokban nagy kincs.

Ajánlott azoknak a fiataloknak a számára, akik érdeklődnek a szőlő termesztése, feldolgozása és a bor készítése iránt. Akik elköteleződnek a jó minőségű és méltán híres magyar borok készítése iránt.

A **kertész** szakma széleskörű ismereteket nyújt. A kertész feladata a szőlőtermesztés, a gyümölcsstermesztés, zöldség-, gyógynövény- és dísnövénytermesztés, valamint a kertek építése és gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni.

ORIENTÁCIÓS OSZTÁLY

1 év orientációs képzés + 3 év szakképző iskolai képzés

Orientációs év azoknak a fiataloknak, akik bizonytalanok a pályaválasztásban. Feladata nem az általános iskolai tananyagok ismétlése, hanem kompetenciák felmérésére alapozott fejlesztés. A szakképző iskolába való belépésnek feltétele, hogy rendelkezzen a tanuló azokkal az alapkompenciákkal, melyek alapvetően szükségesek a szakma elsajátításához.

Az orientációs év szakmai tartalma:

- Jövőkép és életpálya kialakítása
- Az erősségek felszínre hozása, sikerélmény megélése
- Személyes kompetenciák fejlesztése (problémamegoldás, kreativitás)
- Társas kompetenciák fejlesztése műhelygyakorlaton (kommunikáció, konfliktuskezelés)
- Alapkompenciák fejlesztése (szövegértés, alapvető számolás, digitális kompetenciák)
- Szakmák, ágazatok megismerése gyakorlati körülmények között

Az orientációs év szervezésének keretei:

- 8-12 fős létszám
- Gyakorlati oktatási helyszín
- Projektfeladatok
- Vállalatlátogatások, szakmák kipróbálása
- Manuális készségek fejlesztése
- Felelősségvállalást növelő feladatok, szituációk

A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Felvételi vizsgát nem szervezünk!

- A szakmai beiskolázás feltétele kereskedelmi értékesítő, pék-cukrász, szőlész-borász, kertész esetében: egészségügyi alkalmasság
- A szakmai beiskolázás feltétele a cukrász, pincér-vendégtéri szakember, szakács esetében: egészségügyi- és pályaalkalmasság megléte.
- Az iskolaorvos által végzett egészségügyi vizsgálatok, illetve a pályaalkalmassági vizsgálatok időpontjáról külön értesítés küldünk.
- Az előzetesen felvételt nyert, de a választott szakmára egészségügyileg nem alkalmas tanulók részére az iskola képzési rendszerében más szakmában továbbtanulási lehetőséget biztosítunk.
- A tanulmányi területre egyéb pszichés fejlődési zavarral küzdő, beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók is jelentkezhetnek.
- Kérjük az iskolákat a tanulók felvételi jelentkezési lapjaival együtt a tanulási képességet vizsgáló Szakértői Bizottság szakvéleményét is jutassák el számunkra.

A felvételi kérelmek elbírálása

A felvételi kérelmek elbírálása kizárólag az általános iskolai tanulmányi eredmények alapján kapott pontszám figyelembe vételével történik.

A hozott pontok számítása mind a technikumi, mind a szakképző iskolai képzések esetében az alábbi tantárgyak 7. év végi, 8. félévi osztályzatainak összege:

- magyar nyelv és irodalom
- matematika
- történelem
- idegen nyelv
- kémia
- biológia

Maximálisan szerezhető pontszám: 60 pont

b) 9. évfolyam szakközépiskolai osztályba

Kizárólag a tanulmányi eredmények alapján, figyelembe véve az iskolai előképzettséget, a szakmai előképzettség meglétét, a pályaalkalmassági, a szakmai alkalmassági, az egészségügyi követelményeknek való megfelelést.

A 8. osztályra épülő szakmai képzésre a beiskolázást csak a 8. osztályból érkező tanulók számára biztosítjuk.

c) Ksz/11. évfolyam szakközépiskolai osztályba (nappali rendszerű szakközépiskolai oktatás (kizárólag szakmai oktatás 2016.09.01.től felmenő rendszerben) általános feltételek szerint)

A 2018-19-es tanévben beiskolázásra kerülő tanulók szakmai képzésre történő jelentkezésénél az alábbi szabályozás érvényes:

- A 11. évfolyamon induló, szakképesítés megszerzésére irányuló pedagógiai szakaszra beiratkozhat sikeresen befejezett 10. évfolyamról vagy 11. évfolyamról vagy 12. évfolyamról szóló bizonyítvánnyal vagy érettségi bizonyítvánnyal (egészségügyi alkalmasság, szakmai rátermettség).

d) Nappali rendszerű felnőtt oktatásba

- 2016-17-es tanévtől ebben a képzésben azok tanulhatnak tovább, akik rendelkeznek OKJ-s szakmai bizonyítvánnyal.

e) Érettségire épülő szakképesítés megszerzésére irányuló évfolyamokon

– Korábbi tanulmányok beszámíthatósága a 2011. CLXXXVII. 92 § (1) és 27 § (1) alapján.

A beiratkozásra meghatározott idő

A beiratkozásra meghatározott idő a 8. évfolyamot végzett tanulóknak: 2020. június-tól külön értesítés alapján.

Iskolaváltás esetén: Hétköznapokon az intézmény nyitva tartási ideje alatt 8:00-16:00

A fenntartó által engedélyezett osztályok, csoportok száma

Az információ az alábbi linken érhető el:

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2019-20/osztalyok_es_letszamadatok_20191001.pdf

Köznevelési feladatot ellátó intézményegységenként a térítési díj, a tandíj, egyéb díjfizetési kötelezettség (a továbbiakban együtt: díj) jogcíme és mértéke, továbbá tanévenként, nevelési évenként az egy főre megállapított díjak mértéke, a fenntartó által adható kedvezmények, beleértve a jogosultsági és igénylési feltételeket is

<http://www.egriszc.hu/wp-content/uploads/2018/11/Teritesi-es-tandijfizetesi-szabalyzat.pdf>

A fenntartó nevelési-oktatási intézmény munkájával összefüggő értékelésének nyilvános megállapításai és időpontjai

Nem releváns.

A nevelési-oktatási intézmény nyitva tartásának rendje

- Az iskola nappali rendszerű képzésben tanuló diákjaink számára szorgalmi időben 7.30 órától a szervezett foglalkozások befejezéséig, alapesetben 16 óráig tart nyitva. Erre az időszakra az iskola biztosítja a vezetői/pedagógiai felügyeletet.
- Az iskola esti tagozatos képzésben tanuló diákjai számára szorgalmi időben az utolsó foglalkozás végéig, de legkésőbb 21.00-ig tart nyitva. Erre az időszakra felügyeletet az esti képzésben tanórai foglalkozást vezető pedagógusok adják.
- Iskolánk kollégiuma számára az iskola nyitva tartását a kollégium házirendjében meghatározott munkarendhez igazítjuk. Kollégistáink számára a kollégiumban való tartózkodás idejére a pedagógiai felügyeletet a kollégiumi nevelők biztosítják.

A fenti időpontoktól való eltérést, pl. osztályrendezvények esetén, írásban benyújtott, egyedi kérelmek alapján az Igazgató engedélyezi.

1. Iskolánk könyvtárának nyitvatartási idejét a Házirend melléklete tartalmazza.
2. Iskolánk helyiségeit bérleti szerződés alapján igénybe vevők számára a belépés és az iskolában tartózkodás időpontját a bérleti szerződés tartalmazza.
3. Az iskola a tanítási szünetekben ügyeleti rend szerint tart nyitva. Az ügyeleti napokon az igazgató vagy valamelyik helyettese az iskolában tartózkodik.
4. Tavaszi, nyári, őszi, téli szünetben, továbbá munkaszüneti napokon az iskolában (kivéve hivatalos ügyek intézése céljából) csak igazgatói engedéllyel tartózkodhat tanár, tanuló.
5. A tanulók tanítási időben és a szünidőkben a hivatalos ügyeket az iskola titkárságán kifüggesztett ügyfélfogadási időben intézhetik azzal a megkötéssel, hogy tanítási időben tanuló csak az óráközi szünetben keresheti az ügyfélszolgálatot. Ettől eltérni csak nagyon indokolt esetben lehet.
6. A diákok tanáraikat a tanári szobából kihívathatják, de oda nem mehetnek be. Rend-kívüli esetben az igazgatót vagy helyetteseit azonnal is megkereshetik.

Éves munkaterv alapján a nevelési évben, tanévben tervezett jelentősebb rendezvények, események időpontjai

Az iskolai, kollégiumi élethez kapcsolódó rendezvények

Az iskolai élethez kapcsolódó rendezvények Időpont

Tanévnyitó 2019. szeptember 02.

Szalagavató 2019. december 13.

Karácsonyi ünnepség 2019. december 20.

Faültetés 2020. április 27.

Ballagás 2020. április 30.

Pedagógusnap 2020. június 05.

Tanévzáró 2020. június 19.

Tanévnyitó 2020. szeptember 01.

Agrár munkaközösség

javító szakmai vizsga- mellékszakképesítés 2019. október

Kutatók éjszakája szeptember

OMÉK 2019.09.26-29.

nyíltnap az iskolában, körcsarnokban ősz

Kenyér Világnapja 2019.10.16

Üzemlátogatás (egy borászathoz) 2019. december

Üzemlátogatás (Nopara gyógySER-tár kézműves sörfőzde Tiszafüred) 2020. január

Üzemlátogatás (egy pékségbe) 2019. február

Üzemlátogatás szőlész- borász tanulóknak (Abasár; szőlő telepítés, művelés megismerésének céljából) 2020. január; március;

Adventi kiállítás és verseny 2019. november

Tanulmányi út AGROMashEXPO 2020.01. 22-25.

- kirándulás Egerszalókra a Só-dombhoz a Víz világnapja alkalmából 2020. március 22

Szalmák Éjszakája április

Borászati konferencia 2020. tavasz

Idegen nyelvi munkaközösség

ÖKO-SULI projekt: Nemzetközi Karácsony 2019. december 12.

Próbaérettségi angol és német nyelvből a 11. évfolyamos szakgimnáziumi tanulók számára 2020. május 13.

Szintvizsga angol és német nyelvből a 10. évfolyamos szakgimnáziumi tanulók számára 2020. május utolsó hete

Angol nyelvi fordítási verseny 2020. február 12.

Német nyelvi fordítási verseny 2020. február 12.

Francia nyelvi fordítási verseny 2020. február 12.

Német nyelvi szépkiejtési verseny az iskola minden évfolyama számára 2020. február 25.

Dr. Habis György Városi Német Nyelvi Szépkiejtési Emlékverseny 2020. március 17.

Testnevelés-természettudományi munkaközösség
Atlétika megyei csapatbajnokság 2019.szeptember
9. évf. tanulók városi tehetségkutató atlétikai versenye 2019.szeptember
Aradi vértanúk tiszteletére megrendezett Kegyeleti Hálastaféta futóverseny 2019. október
Maratoni foci 2019. november
Röplabda házibajnokság 2019. december
Centrum futsal városi forduló 2020. január
Atlétikai ügyességi teremtorna 2020. február
Tavaszkupa 2020. február
Mezei futóverseny 2020. március
Szabadságharc tiszteletére rendezett városi futóverseny 2020. március
Víz világnapja 2020. március
Szakmák éjszakája 2020. április
Atlétika városi egyéni diákolimpia 2020. április
Diáknapi sportrendezvény 2020. április

Reál-informatika munkaközösség
OSZKTV reál, komplex verseny kiírás szerint
A gyöngyösi József Attila Szakközépiskola Knáb László megyei matematika verseny kiírás szerint
Matematika házi verseny szakközépiskola 2019. október
Matematika házi verseny szakközépiskola 2019. október
Menhelyi Állatok Karácsonya 2019. december 16.

Vendéglátóipari munkaközösség
Projekt hét (palacsinta variációk) április 20-24.
Cukrászati bemutató: csokoládé temperálás, bonbon készítés március
Üzemlátogatás szeptember - október
Tanulmányi kirándulás (Törley, Dreher, Trófea) november
Szakmák éjszakája április

Kereskedelmi munkaközösség
Vigyázz, kész, pénz! meghirdetés szerint
PénzSztár, Stat- Wars meghirdetés szerint

Diákönkormányzat
Az iskolai alapidokumentumok áttekintése, javaslattevés, elfogadás 2019.08.31
Alakuló ülés, programok meghatározása 2019.09.15
Keris Mikulás, Fenyőfaállítás 2019.12. 06
Gólyaprogram 2019.09.03-06
Karácsonyi Röplabda 2019.12. 19-20
Farsangi maszkkészítés 2020.01.22
DIÁKNAP/ BIG DAY 2020.04.23

Kollégium
XXIII. Heves Megyei Kollégiumi Kulturális Fesztivál (saját szervezésünkben!!!) 2020. 02. hó
Városi Kollégiumi Szaprtakiád (előző tanévből elmaradt rendezvény pótlása) 2019.09. hó
farsangi hagyományok, szokások megidézése 2020.02. hó
húsvéti hagyományok, szokások felelevenítése kollégiumi és csoportszinten 2020.04. hó
Városi Kollégiumi Szaprtakiád 2020.04. hó
Terney Béla Kollégium (Szentes) „Mozdulj!” elnevezésű sportversenyén részvétel 2020.06. hó
tanév búcsúztató szabadidős program 2020.06. hó
évértékelő kollégiumi közgyűlés 2020.06. hó

Könyvtár

Bod Péter Országos Könyvtárhasználati Verseny

- iskolai forduló
- megyei forduló
- 2019. december
- 2020.január
- Október 23a emlékére versés prózamondó versenyházi forduló 2019.október
- Implom József Középiskolai Helyesírási Verseny
- házi forduló 2019. november
- Szép Magyar Beszéd Verseny Házi forduló 2020.január

A pedagógiai-szakmai ellenőrzések megállapításai a személyes adatok védelmére vonatkozó jogszabályok megtartásával

Nem releváns.

A tanulók le- és kimaradásával, évfolyamisméltetésével kapcsolatos adatok

http://www.kerieger.hu/kulonos_kozzeteteli_lista.html

A tanórán kívüli egyéb foglalkozások igénybevételének lehetősége

TANÓRÁN KÍVÜLI TEVÉKENYSÉGEK

Tanórán kívüli tevékenységi formák

A tanulók egészségre vonatkozó ismereteinek bővítésével, rendszerezésével, az összefüggések feltárásával; és interaktív, készségfejlesztő módszerek alkalmazásával kívánjuk elősegíteni a tanulók személyiségfejlődését. Célunk, hogy diákjaink a saját és mások egészségéért felelősséget vállalni tudó felnőttekké váljanak.

A választott programok és az alkalmazott módszerek:

- fejlesszék a tanuló szociális készségét,
- adjanak lehetőséget új ismeretek megszerzésére,
- rendszerezzék, szelektálják, mélyítsék el a már meglévő ismereteket,
- szintetizálják az egyes tantárgyak nyújtotta ismereteket, tanítsanak rendszerszemléletre,
- fejlesszék a tanulók önismeretét, toleranciáját és empátiáját,
- alakítsanak ki kritikus gondolkodást,
- fejlesszék a problémamegoldó, konfliktuskezelési és döntéshozási készséget,
- alakítsanak ki helyes szokásokat, viselkedési normákat,
- mutassanak követendő mintákat,
- ösztönözzenek felelősségteljes cselekvésekre.

Az aktuális tanórán kívüli foglalkozások elérhetőek:

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2018-19/Tanoran_kivuli_foglalkozasok_2018-19.pdf

Tömegsport: Minden tanítási napon lehetőséget biztosítunk a mindennapos testmozgásra.

Sportfoglalkozási kínálat:

Néhány sportágban iskolai házibajnokságot rendezünk.

Sportfoglalkozásokat kínálunk kosárlabda, röplabda, labdarúgás, kézilabda és atlétika sportágakban. Lehetőséget biztosítunk versenyeken és bajnokságokon való szereplésre.

Alapos előkészítéssel, szervezéssel lehetővé tesszük a diákolimpia más sportágaiban való részvételt, megmérettetést is.

A könnyített testnevelésben részesülő tanulók számára a testnevelési órákon differenciált, illetve más jellegű feladattal igyekszünk a rendszeres mozgás fontosságát hangsúlyozni.

A gyógytestnevelésre utalt tanulóink ellátása a Heves-megyei Pedagógiai Szakszolgálat szervezésében történik.

A jól felszerelt szaktantermek, a tornaterem, a kondicionáló terem, a hangulatos étterem és a szabadidős helyiségek (könyvtár, klubhelyiség, szülői fogadó) megfelelő környezetet biztosítanak a tanórai és tanórán kívül szervezett közösségi és egészségfejlesztő programoknak.

A hétfégi házi feladatok és az iskolai dolgozatok szabályai

A házi feladatok és iskolai dolgozatok szabályai

Házi feladat:

A házi feladat legyen a tanuló felkészültségének megfelelő.

Az önálló ismeretszerzést, információ feldolgozást kívánó feladatoknál gondoskodni kell arról, hogy a tanár által megjelölt források, segédeszközök minden tanuló számára rendelkezésre álljanak. Az iskola könyvtára megfelelő mennyiségű és minőségű állománya biztosítja a tanulók számára az elérhetőséget.

Legyen megfelelően előkészítve, pontosan meghatározva a tennivaló, a határidő, a felhasználható eszközök.

Lényeges a házi feladat elkészítéséhez szükséges időtartam megállapítása, amelynek meghatározásához a tanulócsoportba tartozó diákok között az átlagos képességű tanuló számára szükséges időt kell figyelembe venni.

A napi írásbeli és szóbeli házi feladat elkészítésének időtartama tantárgyanként ne haladja meg átlagosan a napi 30-40 percet.

Az ennél hosszabb időt igénybevevő több témát átfogó feladatok elvégzéséhez egy hetet biztosítani kell.

Hétféjére, hosszabb, több napos szünetekre az egyik óráról a másikra adottnál ne legyen több a házi feladat.

A szóbeli és írásbeli házi feladatok arányát a tantárgyak követelményei határozzák meg.

Dolgozat

Az egyes tantárgyak tartalmához igazodó, minden nagyobb egységet lezáró témazáró írásbeli dolgozat mellett kisebb tananyagot felölelő röpdolgozat, egy éves tananyagot átfogó évfolyamdolgozat, melyeknek a célja a tananyag elsajátításának az ellenőrzése, illetve az új típusú érettségi rendszerben előírt írásbeli dolgozatra felkészülés

A dolgozat feladatait lehetőség szerint írásos formában adjuk a tanulóknak (könyv, feladatlap). A dolgozatírás kezdetén meghatározzuk az értékelési rendszert (elsősorban pontozásos javítást végzünk, ponthatárokat közlünk az érdemjegyekhez) és az időtartamot. A dolgozat megírása után ismertetjük a helyes végeredményeket és a feladatok megoldásait is. A dolgozatot mindig a tanulóétól jól elütő színű tintával javítjuk (ez a piros). A javítás tartalmazza a részpontszámokat, az összes pontszámot, a dolgozatra adott érdemjegyet és a javító tanár kézjegyét. A javításkor használt jegyek egyértelműek a dolgozatba írt megjegyzések értékelő jellegűek, segítő szándékúak.

A tanuló joga, hogy az első tanév megkezdésétől kérje, hogy azonos tanítási napon kettőnél több témazáró dolgozat írására ne kerüljön sor. A témazárók időpontjait előre tudhatja, a pontos időpontról a szaktanár előre tájékoztatja a diákokat. Kijavított írásbeli dolgozatát, annak értékelését két héten belül visszakapja.

A szülő a fogadó órán megtekintheti a tanuló iskolai dolgozatait.

Az osztályozó vizsga tantárgyankénti, évfolyamonkénti követelményei, a tanulmányok alatti vizsgák tervezett ideje

Osztályozó és javító vizsgakövetelmények az alábbi linken érhetők el:

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2018-19/Osztalyozo_es_javito_vizsgak_kovetelmenyei.pdf

a) Osztályozó és különbözeti vizsgák rendje

A vizsga megnevezése Időpontja

Félévi osztályozó vizsga 2020.01.20. (hétfő) 14:00 -17:00

Félévi pótló osztályozó vizsga 2020.01.21. (kedd) 14:00 17:00

Végzős osztályok év végi osztályozó vizsgája 2020.04.23. (csütörtök) 14:00 -17:00

Végzős osztályok év végi pótló osztályozó vizsgája 2020.04.24. (péntek) 8:00

Év végi osztályozó vizsga 2020.06.02. (kedd) 14:00 -17:00

Év végi pótló osztályozó vizsga 2020.06.03. (szerda) 14:00 -17:00

b) Középszintű érettségi vizsgák rendje

A vizsga megnevezése Őszi Tavasz

- magyar nyelv és irodalom 2019. október 4. 08.00 2020. május 04. 08.00
- matematika 2019. október 15. 08.00 2020. május 05. 08.00
- történelem 2019. október 16. 08.00 2020. május 06. 08.00
- angol nyelv 2019. október 17. 08.00 2020. május 07. 08.00
- német nyelv 2019. október 21. 08.00 2020. május 08. 08.00
- biológia 2019. október 24. 14.00 2020. május 13. 08.00
- ágazati és ágazaton kívüli szakmai vizsgatárgyak 2019. október 18. 08.00 2020. május 14. 08.00
- informatika 2019. október 22. 08.00 2020. május 15. 08.00
- földrajz 2019. október 14. 14.00 2020. május 12. 14.00
- francia 2019. október 16. 14.00 2020. május 20. 08.00

Középszintű szóbeli érettségi vizsgák 2019. november 18-22. 2020. június

c) Komplex szakmai vizsgák rendje

A vizsga megnevezése Időpontja

Őszi komplex szakmai vizsga (javító)

- írásbeli vizsgák 2019. október 07 – 11.

Jelentkezés határideje: 2019.08.31.

Őszi komplex szakmai vizsga (javító)

- szóbeli és gyakorlati vizsgák 2019. október

Szintvizsgák 2019. február 01 – április 30.

Tavaszi komplex szakmai vizsga

- írásbeli vizsgarész, írásbeli és interaktív vizsgatevékenység 2020. május 11–13. 8.00
2020. május 15. 8.00
2020. május 20. 8.00

Pótnap szagimn. ütközés esetén: 2020.05.27.

Tavaszi komplex szakmai vizsga

- szóbeli és gyakorlati vizsgarész 2020. május–június

Mellék-szakképesítés

- írásbeli vizsgarész, írásbeli, központi gyakorlati és interaktív vizsgatevékenység 2020. június 17. 08.00

Mellék-szakképesítés

- szóbeli és gyakorlati vizsgarész 2020. június 16-tól

Szakképzési Híd program (rész-szakképesítés)

- írásbeli vizsgatevékenység 2020. június 12.
- további vizsgatevékenység 2020. június 15-26. között

d) Előrehozott vizsgák rendje

Előrehozott érettségi vizsga: a tanulói jogviszony fennállása alatt, a helyi tantervben a jelentkező számára az adott tantárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően a középiskolai tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév május-júniusi vizsgaidőszakában első alkalommal letett érettségi vizsga, amelyre idegen nyelvekből, továbbá informatikából kerülhet sor. Megszervezése a 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet alapján történik.

Különleges esetben az előrehozott szakmai vizsga megszervezése a 315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet alapján történik.

Az iskolai osztályok száma és az egyes osztályokban a tanulók létszáma

Az adatok iskolánk honlapján, az alábbi linken érhetők el:

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2019-20/osztalyok_es_letszamatok_20191001.pdf

Speciális közzétételi lista kollégiumi feladatot ellátó intézményeknek

A szabadidős foglalkozások köre

Az iskola a tanórai foglalkozások mellett – igény és lehetőségek szerint – tanórán kívül foglalkozások: atlétika és labdarúgás sportkör, felzárkóztatás, korrepetálás, mentori foglalkozás, könyvtár-, múzeum-, színház- és mozi látogatások, tanulmányi kirándulás, iskolai rendezvények, informatika szakkör.

Az externátusi ellátás igénybevételének lehetősége

Intézményünkben externátusi ellátás nem vehető igénybe. Tanulóinknak kollégiumi elhelyezést tudunk biztosítani.

A kollégiumi tagság létesítése

- Az elhelyezési kérelmet a tanév rendjében meghatározott beiratkozáskor kell írásban benyújtani.
- A felvételtől a tagintézmény-vezető dönt a kollégiumvezető véleményének figyelembe vételével.
- A tanév közbeni elhelyezési kérelmet szintén írásban kell benyújtani a kollégiumvezetőhöz, az eljárás mód az elbírálásnál megegyezik az előző ponttal.
- Felvételnél az intézeti nevelt és a gyámhatóság által ajánlott tanulók előnyben részesülnek.
- Helyi lakos gyermeke az intézet ifjúságvédelmi felelőse ajánlására vehető fel.
- A kollégiumi tagság 1 évre szól, a tagság meghosszabbítását évente kell május 31-ig írásban kérelmezni.

A kollégiumi férőhelyek száma korlátozott, túljelentkezés esetén az alábbi szempontok figyelembe vételével történik a felvétel.

A kollégiumi felvétel szempontjai:

1. iskolánk tanulója, szociális háttere indokolja a felvételt
2. iskolánk tanulója, aki előző évek során tagja volt kollégiumunknak, magatartásával nem volt gond
3. iskolánk tanulója, testvére már kollégiumunk tagja
4. iskolánk tanulója és kiemelkedő (országos) tanulmányi és/vagy sporteredménnyel rendelkezik
5. nem iskolánk tanulója, de kiemelkedő (országos) tanulmányi és/vagy sporteredménnyel rendelkezik
6. nem iskolánk tanulója, de testvére kollégiumunkban lakik
7. más középiskola tanulója, akinek szociális háttere indokolja a felvételt

A felvételi kérelmekről a szülőket a tagintézmény-vezető határozatban értesíti, megfelelő indoklással.

A kollégiumi tagság megszűnése

- a tanév szorgalmi időszakának utolsó napján, illetve a tanulói jogviszony megszűnésekor
- a kollégiumból fegyelmi határozattal kizárás esetében

A kollégiumi tagság megszüntetése esetén minden esetben a törvényi előírásokat betartva történik.

A kollégiumot végleg elhagyó tanulók kötelesek a részükre kiadott felszerelési tárgyakkal elszámolni, a távozási lapot kitöltve, aláírva leadni a gazdasági osztályra, és az okmányirodában jelentkezni.

A szülő indokolt kérelmére a nevelőtestület egyetértésével a kollégiumi tagság szüneteltethető.

A kollégiumi ellátás csak a tanév szorgalmi időszakára (augusztus.31-től június.15-ig) vonatkozik. A szorgalmi időszak utáni nyári ellátást - a szakmai gyakorlat alatt - meghatározott feltételek mellett kérvényezni lehet az alábbi alapelvek alapján:

- Az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítésének céljából kollégiumi és tanulói jogviszonnyal rendelkező diák kollégiumi elhelyezést kérhet és kaphat az illetékes gyakorlati oktatásvezető igazolása alapján.
- 16. életévét betöltött kollégiumi és tanulói jogviszonnyal rendelkező diák munkavállalás céljából tanszállodai elhelyezést kérhet és kaphat. A tanszállodai elhelyezés díjszabását a fenntartó határozza meg. Amennyiben a tanuló hivatalosan igazolja, hogy munkavállalás céljából tartózkodik a tanszállóban, IFA fizetési kötelezettsége nincs.
- Felnőtt korú kollégiumi és tanulói jogviszonnyal rendelkező diák szociális rászorultságának okán tanszállodai férőhelyet kérhet és kaphat olyan napokon, amikor az intézmény pedagógiai felügyeletet nem ad. A tanszállodai elhelyezés díjszabását a fenntartó határozza meg. Amennyiben a tanuló hivatalosan igazolja, hogy munkavállalás céljából tartózkodik a tanszállóban, IFA fizetési kötelezettsége nincs.

A kollégiumi csoportok száma és az egyes csoportokban a tanulói létszám

http://www.kerieger.hu/dokumentumok/2019-20/osztalyok_es_letszamadatok_20191001.pdf