

Felvételi tájékoztató

2021/2022. tanév

KŐSZEGI EVANGÉLIKUS GIMNÁZIUM, TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM

OM azonosító: 200005

Nagy múltú intézményünk, a Kőszegi Evangélikus Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium, vagy, ahogy mindenki ismeri: a TEKI, hazánk egyik ékszerdobozának tradicionális szakképző iskolája. Immár 121 éve állunk a nevelés szolgálatában.

Olyan szakmai képzéseket ajánlunk, melyek felkészítenek a munkába állásra, éppúgy, mint a felsőfokú tanulmányokra. Intézményünk kiváló gyakorlati feltételekkel, új tanszállóval, tankonyhával, pincér kabinettel, logisztikai tanirodával, tankerttel, lovardával, gépműhellyel, laboratóriummal felszerelve segíti tanulóink gyakorlatorientált felkészítését szakmájukra. A tangazdaságban 67 hektár szántóföldön és 72 hektár réten folyik gazdálkodás. A tanulók itt közvetlen termelési tapasztalatokat és gyakorlatot szerezhettek.

Szakmakínálatunk rendkívül sokrétű, igazodik a régió munkaerő-piaci igényeihez. A tanulók az alapvizsga után lehetőség szerint bekapcsolódnak a duális képzésbe.

Iskolánk arculatának alakulásához hozzájárulnak az egyházi fenntartásból adódó kötelezettségeink és egyben lehetőségeink, melyek számtalan többletet nyújtanak az itt tanulóknak.

A bejárni nem tudó diákoknak saját kollégiumunkban, családias környezetben, ingyenes kollégiumi elhelyezést biztosítunk.

Általános információk

A felvételi eljárást a tanév rendjéről szóló **27/2020. (VIII.11.) EMMI rendelet** szabályozza.

A jelentkezési lapon meg kell adni:

- az iskola OM azonosítóját: 200005
- nevét: Kőszegi Evangélikus Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
- a telephely azonosítóját: 001
- valamint a választott tanulmányi terület kódját és nevét.

Elérhetőségek:

Cím: 9731 Kőszeg, Árpád tér 1.

Web: <http://www.kegisz.hu/>

E-mail: teki@kegisz.hu

Tel.: +36 94 562-110; +36 20 824 4334

Információt adnak:

- **Mesterházy Balázs**, igazgató
- **Illés Péter**, igazgatóhelyettes
- **Dr. Mentés Katalin**, szakmai igazgatóhelyettes
- **Dr. Molnárné Módra Nelli**, gyakorlati oktatásvezető

TERVEZETT KÉPZÉSEINK A 2020/2021-ES TANÉVBEN

GIMNÁZIUM

Kód	Képzési idő	Választható idegen nyelv
0010	4 év	angol vagy német

TECHNIKUM

Kód	Képzési idő	Szakma/szakmajegyzék száma	Ágazati besorolás	Választható idegen nyelv
0020	5 év	Mezőgazdasági technikus 508111709	17. MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET	angol vagy német
0030	5 év	Turisztikai technikus	23. TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	angol vagy német
0040	5 év	Vendégtéri szaktechnikus	23. TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	angol vagy német
0050	5 év	Logisztikai technikus 510411506	15. KÖZLEKEDÉS ÉS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS	angol vagy német

SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Kód	Képzési idő	Szakma/szakmajegyzék száma	Ágazati besorolás	Választható idegen nyelv
0060	3 év	Szakács	23. TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	angol vagy német
0070	3 év	Pincér-vendégtéri szakember	23. TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	angol vagy német
0080	3 év	Gazda (Lovász)	17. MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET	angol vagy német
0090	3 év	Kertész	17. MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET	angol vagy német

A SZAKKÖZÉPISKOLA ÉRETTSÉGIRE FELKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAMA

Képzési idő	Tervezett létszám	Választható idegen nyelv
2 év	26 fő	német vagy angol

Képzéseinkről részletesen

GIMNÁZIUM

Képzési idő: 4 év

Tanulmányi terület kódja: **0010**

Általános tantervű gimnaziunként az egyéni tanulási utak megtalálásával, az emelt szintű tanórák lehetőségeinek kihasználásával kiscsoportokban juttatjuk el a tanulókat a továbbtanuláshoz.

Az első tanévben a közösségépítés és a tanulás tanulása/tanítása van a központban, a másodok-harmadik évben a digitális tanulás, interdiszciplináris projektek segítik a tanulást, szélesítik a világlátást, míg negyedekben az eredményes érettségi vizsga megalapozása, a pályaorientáció és a továbbtanulás a hangsúlyos.

A hatékony tanulást diák- és tanármentorok valamint digitális tananyagok biztosítják.

Felvételi vizsga: elbeszélgetés (a családdal együtt).

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

TECHNIKUS KÉPZÉSEK

MEZŐGAZDASÁGI és ERDÉSZET ÁGAZAT

Mezőgazdasági technikus szakma (508111709)

Képzési idő: 5 év

Tanulmányi terület kódja: **0020**

A szakma ismertetése

A mezőgazdasági technikus képzés területén iskolánk több mint 70 éves szakmai tapasztalattal rendelkezik.

A Mezőgazdaság és erdészet ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Állattenyésztő szakmairány, Növénytermesztő szakmairány.

A mezőgazdasági technikus a növénytermesztési, állattenyésztési, az azokhoz kapcsolódó műszaki, gazdálkodási szakterületen önálló feladatokat végez és végeztet, munkacsoportokat irányít. A végzett szakemberek képesek a növénytermesztés és állattenyésztés terén a korszerű agronómiai és technikai eljárások alkalmazásával a piac igényeinek megfelelő minőségi mezőgazdasági termékek gazdaságos előállítására, valamint a termelés menedzselésére.

Azon fiatalok részére ajánlott, akik a modern nagyüzemi mezőgazdaságban használatos új technológiák, elvárások és irányvonalak megismerése után vezető pozícióban szeretnének hozzájárulni a mezőgazdasági termelés minőségi irányításához.

Tangazdaságunkban 67 hektár szántóföldön és 72 hektár réten zajló gazdálkodásban tanulóként közvetlenül termelési tapasztalatokat és gyakorlatot szerezhetsz. A Kreatív város – fenntartható vidék Fejlesztési Kormányprogram keretein belül együttműködünk a Pannon Egyetem

Georgikon Karával. Tangazdaságunk megújult, új gépek és eszközök teszik korszerűvé a munkát.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Turisztikai technikus (510152307)

Képzési idő: 5 év

Tanulmányi terület kódja: **0030**

A szakma ismertetése

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Turisztikai szervező szakmairány, Idegenvezető szakmairány.

A turisztikai technikus idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegen- vezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.

Ez a szak a széleskörű szakképzésnek köszönhetően kiváló belépő a vendéglátás-turisztika világába. A közismereti és szakmai tárgyak a gyakorlatban jól hasznosítható tudást biztosítanak. Az érettségi vizsgáig terjedő szakaszban a képzés egyik hangsúlyos területe a magas óraszámú idegen nyelvi oktatás. Turisztikai technikus végzettséggel a kezdetben otthonosan fogsz mozogni az utazásszervezés és az idegenforgalom területén. Iskolánk természeti és történelmi környezete kiváló helyszíne a turisztikai szakemberek képzésének. Piacképes szakképesítésed birtokában utazási irodákban, idegenforgalmi hivatalokban, szállodákban várnak Rád. Közreműködhetsz üzleti, gazdálkodási, pénzügyi, marketingtervek kidolgozásában. Összeállíthatod a vállalkozás kínálatát, meghatározhatod a cég(ed) arculatát. A szakmai képzés évfolyamain - a KRAFT program keretében megvalósult - saját Harangtorony Szállónk biztosítja a gyakorlati képzés egyik helyszínét.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

Vendégtéri szaktechnikus (510132308)

Képzési idő: 5 év

Tanulmányi terület kódja: **0040**

A szakma ismertetése

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. A vendégtéri szaktechnikus üzleti levelezést folytat, étel- és itallapot állít össze, figyelemmel kíséri az árukészletet, szerződéseket köt, megrendeléseket készít, kapcsolatot tart a szállítókkal, rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.

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 rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

KÖZLEKEDÉS ÉS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS ÁGAZAT

Logisztikai technikus (510411506)

Képzési idő: 5 év

Tanulmányi terület kódja: **0050**

A szakma ismertetése

A modern logisztika többet jelent az áruk és információk zavartalan cseréjénél. Az intelligens és fenntartható gazdálkodáshoz képzett logisztikai szakemberekre van szükség, ezért kínálja iskolánk neked ezt a piacképes és keresett szakképesítést.

A Közlekedés és szállítmányozás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Logisztika és szállítmányozás szakmairány, Vasúti áru fuvarozás szakmairány.

A logisztikai technikus feladata a logisztikai tevékenységek tervezése, lebonyolítása, a logisztikai rendszerrel kapcsolatos vezetői munka támogatása, valamint a szállítmányozási tevékenységgel kapcsolatban az áru továbbításához legalkalmasabb fuvarozási mód kiválasztása, a szerződés megkötése, szükség szerint az útvonal megtervezése. Összehangolja az összetett fuvarozási tevékenységet és ellátja a szállítás során felmerülő raktározási, kezelési feladatokat is.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel a szállítmányozással kapcsolatos szervezőmunka, a logisztikai tervezés, szem előtt tartva az eredményességet és hatékonyságot.

Az iskolai gyakorlati képzés számítógépekkel, korszerű irodai eszközökkel felszerelt tanteremben zajlik. A tanév folyamán üzemlátogatásokat szervezünk számokra hazai és külföldi cégekhez. Hagyományos és hosszú időre tekint vissza szakmai kapcsolatunk az LKW Walter bécsi fuvarozó céggel. A 13. évfolyamon szakmai elméleti tantárgyakat és idegen nyelvet tanulsz, majd a szakmai vizsga teljesítésével „logisztikai technikus” szakképesítésre teszel szert.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Szakács (410132305)

Képzési idő: 3 év

Tanulmányi terület kód: **0060**

A szakma ismertetése

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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.

Szakács tanulóink az elméleti órákon a közismereti tantárgyak mellett megismerkednek a szakma elméleti ismereteivel is. Szakács tanulóként a 9. évfolyamon az iskola kiválóan felszerelt új tankonyhájában szereznek szakmai gyakorlatot, mesterszakács szakoktatók irányításával. Az alapvizsga után külső képzőhelyen folytatódik a gyakorlati oktatás, amely egyben felkészülés a piaci szférában való munkavállalásra. A nyári gyakorlatot is külső képzőhelyeken töltik a tanulók.

A szakmai vizsgát követően két év alatt érettségi vizsgára készülhetnek fel a diákok esti tagozaton.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

Pincér-vendégtéri szakember (410132304)

Képzési idő: 3 év

Tanulmányi terület kód: **0070**

A szakma ismertetése

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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.

Pincér tanulóink az elméleti órákon a közismereti tantárgyak mellett megismerkednek a szakma elméleti ismereteivel is. Pincér tanulóként a 9. évfolyamon az iskola kiválóan felszerelt új tanteremben, kabinettermében szereznek szakmai gyakorlatot, kiváló szakoktatók irányításával. A alapvizsga után külső képzőhelyen folytatódik a gyakorlati oktatás, amely

egyben felkészülés a piaci szférában való munkavállalásra. A nyári gyakorlatot is külső képzőhelyeken töltik a tanulók.

A szakmai vizsgát követően két év alatt érettségi vizsgára készülhetnek fel a diákok esti tagozaton.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT

Gazda - Lovász szakmairány (408111704)

Képzési idő: 3 év

Tanulmányi terület kód: **0080**

A szakma ismertetése

Mezőgazdaság és erdészet ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Állattenyésztő szakmairány, Növénytermesztő szakmairány, **Lovász** szakmairány.

A gazda általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel, vállalkozói tevékenységhez szükséges alapismeretekkel is rendelkező mezőgazdasági szakember, aki a mezőgazdasági termelési munkákat gazdaságos, környezetkímélő technológiákkal képes elvégezni.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret a szabadban dolgozni, szereti az állatokat, a természetet. A modern családi gazdaságok fő munkaelemeje a gazda, aki tudásával, hozzáállásával működteti és irányítja a saját gazdaságát, vagy ötleteivel, tanácsaival munkaerőként vesz részt a gazdaságok életében.

Tanulóink az egy év ágazati alapozást és alapvizsgát követően megismerkednek a lótarítás és lótenyésztés elméleti ismereteivel. Tanulnak anatómiát, egészségvédelmet, takarmányozást, lótenyésztést, lovaglási és fogathajtási elméleti ismereteket. Évközi gyakorlati képzésüket saját megújult lovardánk biztosítja tangazdaságunkban, ahol saját lóállománnyal, felszereléssel biztosítjuk a gyakorlatorientált felkészítést a munkavállalásra. A nyári gyakorlatot lehetőség szerint külső képzőhelyeken töltik a tanulók.

A szakmai vizsgát követően két év alatt érettségi vizsgára készülhetnek fel a diákok esti tagozaton.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

Kertész (408121705)

Képzési idő: 3 év

Tanulmányi terület kód: **0090**

A szakma ismertetése

Mezőgazdaság és erdészet ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A kertész szakma széleskörű ismereteket nyújt. A kertész feladata a szőlőtermesztés, a gyümölcsstermesztés, zöldség- és gyógynövény- és dísznövénytermesztés, valamint a kertek építése és gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni és fontos számára „munkájának gyümölcse”.

Kertész tanulóink az elméleti órákon a közismereti tantárgyak mellett megismerkednek a zöldség-, gyümölcsstermesztés és szőlészet elméleti ismereteivel. Évközi gyakorlati képzésüket saját tankertünk teszi lehetővé, ahol termelő munka közben, saját gépparkkal, gyümölcs- és szőlőültetvényekkel, üvegházzal, termesztő-berendezésekkel biztosítjuk a felkészítést a munkavállalásra. Diákként tanulóink minőségi élelmiszert (zöldség, gyümölcs, szőlő) állítanak elő, melyre nagy a piaci kereslet. A 9. évfolyamon a tanulók alapvizsgát tesznek, ezt követően már külső helyszínen is részt vehetnek gyakorlati képzésben. A nyári gyakorlatot külső képzőhelyeken tölthetik a tanulók.

A szakmai vizsgát követően két év alatt érettségi vizsgára készülhetnek fel a diákok esti tagozaton.

A rangsorolás alapja az - 5.- 6.- 7. osztály év végi és a - 8. osztály félévi jegyei, valamennyi tantárgyat figyelembe véve.

Egyéb információk

Széleskörű képzési kínálatunk és a képzési szerkezet lehetővé tesz bizonyos fokú átjárhatóságot a gimnáziumi és a technikus, illetve ágazaton belül a technikus és szakképző iskolai képzések között.

A sajátos nevelési igényű tanulóakra vonatkozó információk:

1. Iskolánk a szakközépiskolában sajátos nevelési igényű tanulókat is fogadja.
2. A sajátos nevelési igényű tanulók felvétele ugyanolyan módon történik, mint a többi 8. osztályos tanulóé (lásd „Rangsorolás”). Ezen tanulók nem képeznek külön rangsort.
3. A sajátos nevelési igényű tanuló integrált nevelése és oktatása mellett, kötelezően, gyógypedagógus irányításával fejlesztő foglalkozásokban is részesül.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulóakra vonatkozó szabályok:

1. Az ilyen szakvéleménnyel rendelkező tanulókat iskolánk a felvételi eljárás során korlátozás nélkül fogadja.
2. Felvételük ugyanolyan módon történik, mint a többi 8. osztályos tanulóé (lásd „Rangsorolás”). Ezen tanulók nem képeznek külön rangsort.

A szakképzésbe történő belépés feltételei szakmánként

Szakma	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	Pályaalkalmassági vizsgálat
Gazda (lovász)	szükséges	nem szükséges
Kertész	szükséges	nem szükséges
Mezőgazdasági technikus	szükséges	nem szükséges

Logisztikai technikus - Logisztika és szállítmányos szakmairányban	nem szükséges	nem szükséges
Pincér-vendégtéri szakember	szükséges	szükséges
Szakács	szükséges	szükséges
Turisztikai technikus	szükséges	szükséges
Vendégtéri szaktechnikus	szükséges	szükséges