



Tájékoztató füzet az alapszakmákról

az Ágazati Készségtanácsok ajánlásával

Készült az Innovációs és Technológiai
Minisztérium Szakképzésért és
Felnőttképzésért felelős helyettes
államtitkárságának megbízásából.

[www.kormany.hu/hu/
innovacios-es-technologiai-miniszterium](http://www.kormany.hu/hu/innovacios-es-technologiai-miniszterium)

Megjelent az IKK Innovációs Képzéstámogató
Központ Zrt. gondozásában.
www.ikk.hu

Az Ágazati Készségtanácsok ajánlásával.
www.akt.mkik.hu

Kiadja

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara
1054 Budapest, Szabadság tér 7.
www.mkik.hu

Borító és design

GarandDesign
www.garanddesign.eu

Nyomdai kivitelezés

Perjési Grafikai Stúdió Kft.
www.perjesi.hu

TARTALOMJEGYZÉK

Bányászat és kohászat	4
Egészségügyi technika	9
Egészségügy	12
Elektronika és elektrotechnika	19
Élelmiszeripar	24
Építőipar	34
Épületgépészet	44
Gazdálkodás és menedzsment	47
Gépészet	49
Honvédelem	57
Informatika és távközlés	62
Kereskedelem	65
Környezetvédelem és vízügy	68
Közlekedés és szállítmányozás	71
Kreatív	76
Kreatív: kultúra és művészet	81
Mezőgazdaság	86
Rendészet és közszolgálat	92
Specializált gép- és járműgyártás	95
Sport	103
Szépészet	105
Szociális	108
Turizmus-vendéglátás	112
Vegyipar	117

MA OKTATJUK A JÖVŐT!

A kezdetben lévő kiadvány célja, hogy bemutassa a **szakképzés lehetőségeit**, a megújuló rendszer alapjait. A következő oldalakon tételesen felsorolva találod meg a szakmákat, amelyeket ágazatok szerint csoportosítottunk. A továbbfejlesztett szakképzési rendszerben az első időszakban ezeket az alapismereteket sajátíthatod el, majd a tanulmányaid előrehaladtával választhatsz a szakmák közül. A füzetben olvasható leírások hozzásegítenek ahhoz, hogy a lehetséges számtalan karrierút közül a számodra legmegfelelőbbet választhasd ki. A jó iskola- és pályaválasztással hosszú távon alapozhatod meg a jövődet! A megújuló szakképzés sokféle irányból érkező fiatal számára teszi lehetővé, hogy a szándékaikhoz és készségeikhez legjobban illeszkedő, a munkaerőpiacon jól értékesíthető tudást sajátíthassák el.

Ha a szakképzést választod, nem kell elhelyezkedési nehézségektől tartanod, hiszen a technikusok és a mesteremberek iránt mindig nagy a kereslet. Ha mestere szeretnél lenni egy szakmának, javasoljuk a **szakképző iskolát**, ha magasabb szintű tudást szeretnél, akkor **technikumban** a jövőd.

Az alapszakmák oktatása iskolarendszerben folyik, ahol a gyakorlati ismereteket lehetőség szerint duális partnerek, cégek közreműködésével, valós munkakörnyezetben sajátíthatod el. Mind a szakképző iskola, mind a technikum ágazati alapoktatással indul, így ha meggondolod magad, és váltani szeretnél a két iskolatípus között, az összehangolt ágazati tartalomnak köszönhetően az ágazati alapok megszerzése után ezt megteheted.

A szakma kiválasztását követően kezdődik el a szakirányú oktatás.

A **technikum** a minőségi szakmai oktatás helyszíne. A megszerezhető technikus szakképzettség középszintű ismereteket biztosít, az ötéves képzés **egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit**. Matematikából, magyarból, történelemből és egy idegen nyelvből ugyanazt a tananyagtartalmat, ugyanolyan óraszámban kell elsajátítanod, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás. **A technikumban** érettségizőnek nem kell ötödik érettségi tantárgyat választani, mivel a szakmai vizsga beszámít az érettségi tantárgyai közé. Az öt év elvégzése után **egyszerre kapod kézbe az érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet**, és még a nyelvvizsga megszerzésére is lehetőség van. A technikumban végzettek jelentős **előnyt élvezhetnek majd a felsőoktatási felvételinél**, a szakirányú továbbtanulásnál.

A **szakképző iskola** három éves, itt képezzük a **szakmák mestereit**. Az ágazati ismereteket adó első év után történik a szakmaválasztás.

A következő két évben **duális képzés** formájában, elsősorban **vállalatoknál, vállalkozóknál** tudod elsajátítani a szakmai ismereteket.

A **szakképzésben résztvevők ösztöndíjat kaphatnak**, amelynek mértéke a tanulmányi eredményétől függ.

A gimnáziumi érettségivel rendelkezőknek és az egyetemi tanulmányaikat feladó fiataloknak lehetőségük van kétéves technikus képzésre jelentkezni.

A szakképzés a jövő lehetősége, élj vele te is!

Turizmus-vendéglátás ágazat

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak, emellett beleszólhatnak a gasztroturizmus, aktív turizmus és a kreatív turizmus világába is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK ÉS SZAKMAIRÁNYOK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Vendégtéri szaktechnikus
- Turisztikai technikus
 - Turisztikai szervező
 - Idegenvezető

VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

- Cukrász
- Panziós-fogadós
- Pincér - vendégtéri szakember
- Szakács



Cukrász szaktechnikus

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

A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;
- irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket;
- közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét;
- ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét;
- bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot;
- megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít;
- termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdeklő őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni a későbbiekben.

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

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- 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 szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdeklő 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.

Turisztikai technikus

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

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikáció szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság, szervező-, kezdeményező- és együttműködőképesség, nyelvérték.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- széleskörű szakmai tudással és általános műveltséggel rendelkezik;
- ismeri és betartja a protokoll és az etikett szabályait;
- magas szinten kommunikál szóban és írásban, magyar és idegen nyelven, információt nyújt;
- tisztában van az idegenforgalom szerkezetével, fontosságával, hogy jelentős mértékben járul hozzá a gazdaság élénkítéséhez;
- ismeri a vonatkozó törvényeket, az írott és íratlan szabályokat, képes követni a változásokat;
- kezeli a digitális technikát, ismeri a szakmai szoftvereket;
- átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat;
- utasítások, iránymutatás alapján, később önállóan képes a szállodai, irodai, utazási irodai területen a szervezői, ügyintézői, referensi, tájékoztatási, hostess és idegenvezetői munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.

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

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 szervezőképesség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megköti 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.

3 ÉVES KÉPZÉS

Cukrász

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

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

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;
- elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat;
- munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;
- sütési és főzési műveleteket végez;
- kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;
- az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánása szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.

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

3 ÉVES KÉPZÉS

Panziós-fogadós

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

A panziós-fogadós feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki, a panziós-fogadós óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Széleskörű tájékozottság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, vendégszeretet, szervezőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- üzemelteti a vendéglátóhelyet;
- marketig tevékenységet végez;
- vendégekkel, partnerekkel kapcsolatot tart;
- konyhát üzemeltet;
- karbantartásokat biztosítja;
- ügyel a vendéglátóhely környezetére;
- takarítást folyamatosan precízen biztosítja;
- vendégek számára programokat szervez;
- logisztikai feladatokat ellát;
- gazdálkodási és pénzügyi ügyeket intéz;
- munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja és betartatja;
- irányítja, szervezi és értékeli a munkatársak munkáját;
- kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, más szállásadókkal partneri viszonyt kialakítva működteti a vendéglátó egységét.

Ajánlott minden fiatal számára, aki a vendéglátásban találja meg azokat a kihívásokat, amelyek érdeklik. Szereti a vendégeket, a turisztikai-vendéglátó tevékenységet hosszú távra tervezi.

Pincér - vendégtéri szakember

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.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőképesség, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt,
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

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.

Szakács

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, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembevételével;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

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

Tájékoztató füzet az alapszakmákról

 *Jegyzetelnél?*

Hol tanulhatsz mindezt? – megtalálhatod az iskolákat az IKK honlapján: www.szakkepzes.ikk.hu



