



**Kőszegi Evangélikus
Gimnázium, Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium**

Beiskolázási tájékoztató

2021/2022. tanév



Iskolánk, a Kőszegi Evangélikus Középiskola, vagy ahogy mindenki ismeri: a TEKI, hazánk egyik ékszerdobozának többcélú szakképző intézménye. Immár 121 éve állunk a nevelés szolgálatában, és 2020 szeptemberében 20. tanévünket kezdtük meg újra evangélikus oktatási intézményként.

Iskolánkban szakemberek generációi tanultak, akik ma az ország és a nagyvilág különböző helyein végzik elhivatott munkájukat: gazdálkodók, állatorvosok, közgazdászok, szakácsok, pincérek, lovászok, mérnökök. Büszkék vagyunk rájuk, hogy nálunk tanultak és ők is büszkék arra, hogy a TEKI diákjai voltak.

Mit ajánlunk Neked, kedves leendő diákunk?

Olyan oktatást, mely piacképes képesítést nyújt, felkészít a munkába állásra éppúgy, mint a felsőfokú tanulmányokra. Családias, otthonos környezetet; olyan pedagógusokat, akik az oktatás mellett fontosnak tartják a tanulók nevelését, személyiségfejlesztését. Olyan közösséget, melynek minden tagját áthatja a folyamatos fejlődésre való törekvés. Olyan foglalkozásokat, melyek segítségével nemcsak műveltségben, hanem testiekben és lelkiekben is gyarapodsz!

Miért érdemes bennünket választanod?

Sokszínű képzéseink (amelyek érettségi és szakmai vizsgával zárulnak) piacképes, jó jövedelmet biztosító szakmát adnak. Az érettségi, illetve a szakmai vizsga birtokában beléphetsz a felsőoktatásba. Tömegközlekedéssel könnyen megközelítheted iskolánkat. Az iskola szomszédságában található, igényesen berendezett, otthonos kollégiumban kaphatsz elhelyezést, ahol segítjük beilleszkedésedet, tanulmányaidat.



Bízunk abban, hogy értékeink felkeltették érdeklődésedet.

Gyere el nyílt napjainkra, légy tagja iskolánknak!

www.kegisz.hu

Képzési kínálatunk **(zárójelben a továbbtanulási kód)**

GIMNÁZIUMI KÉPZÉS **4 évfolyamos gimnázium (0010)**

TECHNIKUS KÉPZÉS

(A 12. évfolyam végén előrehozott érettségi vizsgával, majd a 13. évfolyamon technikus vizsgával és érettségivel zárul.)

MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT
Mezőgazdasági technikus (0020)

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT
Turisztikai technikus (0030)
Vendégtéri szaktechnikus (0040)

KÖZLEKEDÉS ÉS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS ÁGAZAT
Logisztikai technikus (0050)

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

(3 évfolyamos szakképzés, ami szakmai vizsgával zárul.)

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT
Szakács (0060)
Pincér-vendégtéri szakember (0070)

MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT
Gazda (Lovász) (0080)
Kertész (0090)

SZAKKÖZÉPISKOLA ÉRETTSÉGIRE FELKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAMAI

*(2 évfolyamos érettségi vizsgára felkészítő képzés,
német vagy angol nyelv választható)*



Felvételi információk

OM azonosító: 200005

Címe: 9730 Kőszeg, Árpád tér 1.

Intézményvezető: Mesterházy Balázs igazgató

Beiskolázási felelős: Dr. Mentés Katalin igh.

Telefon/fax: 94/562-110 vagy
+36 20 824 4328

Honlap: www.kegisz.hu

E-mail: teki@kegisz.hu

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.

Felvételi vizsga: nincs

Felvétel feltétele: az általános iskola eredményes befejezése.

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

Kollégiumi elhelyezés lehetősége: van

A sajátos nevelési igényű tanulókra vonatkozó információk: Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulókat is fogadja. Felvételük ugyanolyan módon történik, mint a többi 8. osztályos tanulóé. A sajátos nevelési igényű tanuló integrált nevelése és oktatása mellett, kötelezően, gyógypedagógus irányításával fejlesztő foglalkozásokban is részesül.

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

Az ilyen szakvéleménnyel rendelkező tanulókat iskolánk a felvételi eljárás során korlátozás nélkül fogadja. Felvételük ugyanolyan módon történik, mint a többi 8. osztályos tanulóé.

A gimnáziumi felvétel sajátosságát lásd a GIMNÁZIUM oldalon!

4 évfolyamos gimnázium

Hálásak vagyunk, hogy 2020 szeptemberétől gimnáziumi osztályt indíthattunk. Általános tantervű gimnáziumként 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 második-harmadik évben a digitális tanulás, interdiszciplináris **projektek** segítik a tanulást, szélesítik a világlátást, míg negyedikben az eredményes érettségi vizsga megalapozása, a pályaorientáció és a továbbtanulás hangsúlyos. A hatékony tanulást diák- és tanármentorok valamint **digitális tananyagok** is biztosítják.

A korszerűen felszerelt iskola a **felzárkóztatásban** és a **tehetségek gondozásában** is támogatja a diákokat.

Kollégiumunkban kulturális és szabadidős **programokat** kínálunk a **közösségépítés** és **személyiségfejlesztés** számos előnyével, ezzel együtt a tanulásban segítséget biztosítunk számukra.

Szép természeti környezetben ökoiskolaként és egyházi iskolaként is nevelési központba állítjuk a **teremtésvédelmet**, a természeti értékek megőrzésének fontosságát a **fenntartóhatóság** jegyében.



Felvételi vizsga: elbeszélgetés (családdal együtt várunk!)

Rangsorolás: A felvételi rangsorolás alapja az 5-6-7. osztály év végi és a 8. osztály félévi jegyei alapján történik (valamennyi tantárgyat figyelembe véve).

Iskolánk **befogadó iskola**, evangélikus intézményként a más felekezetűek, az útkeresők vagy a nem hívők számára is az támaszt nyújt az értékek keresésében.

Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Mezőgazdasági technikus | Felvételi kód: 0020

(A 12. évfolyam végén előrehozott érettségi vizsgával, majd a 13. évfolyamon technikus vizsgával és érettségivel zárul.)

A **mezőgazdasági technikus képzés területén** iskolánk több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkezik.

A mezőgazdasági technikusok korszerű agronómiai eljárások alkalmazásával a piac igényeinek megfelelő minőségi termékeket állítanak elő a **növénytermesztés és állattenyésztés** terén és irányítják a termelést.



Tangazdaságunkban 67 hektár szántóföldön és 72 hektár réten zajló gazdálkodásban tanulóként közvetlenül termelési tapasztalatokat és gyakorlatot szerezhetsz.

Gazdálkodási ismereteid alapján pénzügyi tervet készítesz, modellezed a vállalkozás működését. Szemléleted a fenntartható fejlődésre fókuszál. A termékeket közvetlenül vagy feldolgozás után értékesíted.

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.



Természet közelsége, termőföld, kert, állatok...

Turizmus-vendéglátás ágazat

Turisztikai technikus | Felvételi kód: 0030

(A 12. évfolyam végén előrehozott érettségi vizsgával, majd a 13. évfolyamon technikus vizsgával és érettségivel zárul.)

Légy Te a jövő **turisztikai szakembere**! Ez a szak a széleskörű szakképzésnek köszönhetően kiváló belépő a vendéglátás-turiztika világába. A közismereti és szakmai tárgyak hasznosítható tudást biztosítanak a munka világában. Az érettségi vizsgáig terjedő szakaszban a képzés egyik hangsúlyos területe a **magas óraszámú idegen nyelvi** oktatás.



A turisztikai technikus végzettséggel a kezekben otthonosan fogsz mozogni az **utazásszervezés** és az **idegenforgalom** területén. Iskolánk természeti és történelmi környezete kiváló helyszíne a turisztikai szakemberek képzésének.

Hol a helyed? 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 KRAFT program keretében megvalósult **saját tanszállónk** – a **Harangtorony Szálló** – biztosítja a gyakorlati képzés egyik helyszínét.



**„A lelkesedés diktálja az iramot, de a kitartás éri el a célt.”
(Dan Millman)**

Turizmus-vendéglátás ágazat

Vendégtéri szaktechnikus | Felvételi kód: 0040

(A 12. évfolyam végén előrehozott érettségi vizsgával, majd a 13. évfolyamon technikus vizsgával és érettségivel zárul.)



Évente sok ezren keresik fel Kőszeget a világ minden részéről. A város hangulata, történelme, természeti környezete kiváló helyszín a **vendéglátó szakemberek** képzéséhez.

Gyere, **tanulj Te is nálunk** a vendéglátás területén. Iskolánk **tankonyhája és tanterme** kiváló helyszíne a **gyakorlati** képzésednek.

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.



„Legyen ebéd vagy vacsora, Életformánk a lakoma.”
(Földes László)

Közlekedés és szállítmányozás ágazat

Logisztikai technikus | Felvételi kód: 0050

(A 12. évfolyam végén előrehozott érettségi vizsgával, majd a 13. évfolyamon technikus vizsgával és érettségivel zárul.)

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 9-12. évfolyamon a közismereti tárgyak mellett megismerkedsz a gazdálkodás, áruforgalom, szállítmányozás, logisztika, jogi szabályozás és marketing különböző területeivel.

A logisztikai álláshirdetések száma mindig magas. Ezzel a végzettséggel jó állást vállalhatsz a kis- és középvállalkozásoktól kezdve a multinacionális vállalatokig, a termelési, kereskedelmi tevékenységgel foglalkozó cépektől a szállítmányozásig.

Az iskolai gyakorlati képzés számítógépekkel, korszerű irodai eszközökkel felszerelt **tanirodában** zajlik.



A tanév folyamán üzemlátogatásokat szervezünk számodra hazai és külföldi cégekhez.

Hagyományos és hosszú időre tekint vissza szakmai kapcsolatunk az LKW Walter bécsi fuvarozó céggel.

A nyári összefüggő szakmai gyakorlatokat (10. és 11. évfolyam után) külső gazdálkodó szervezeteknél teljesíted.

A 13. évfolyamon további szakmai elméleti tantárgyakat és idegen nyelvet tanulsz, majd a szakmai vizsga teljesítésével **„logisztikai technikus”** szakképesítésre teszel szert.

„Jövőnk nagy része még előttünk fekszik.” (Denny Crum)

Turizmus-vendéglátás ágazat

Szakács | Felvételi kód: 0060

(3 évfolyamos szakképzés, ami szakmai vizsgával zárul.)

A szakképző iskolai 3 éves képzésben szakács vagy pincér-vendégtéri szakember szakképesítés szerezhető iskolánkban.



Jó **szakácsként** elsődleges feladatod az ételek elkészítése különféle alapanyagokból. Az egészséges és korszerű táplálkozási szokások kialakításában nagy a jelentősége az újfajta eljárások ismeretének, a táplálkozástan területén szerzett ismereteknek.

További feladatod a melegkonyhás vendéglátó üzletek ételválasztékának kialakítása, az ételek elkészítése és tálalása. Munkádat a higiénés követelmények betartásával végzed.

Szakács tanulóként a 9. évfolyamon az iskola kiválóan felszerelt, új, 12 férőhelyes **tankonyhájában és tanéttermében** szerzel szakmai gyakorlatot, kiváló szakoktatók irányításával.

A 9. osztályos sikeres alapvizsgád után külső képzőhelyen folyatód-



dik a gyakorlati oktatásod, amely egyben felkészülés számodra a piaci szférában való munkavállalásra.

Megfelelő nyelvtudás esetén külföldön is lehetőség lesz szakmai tapasztalatszerzésre.

**„A főzés könnyű fejet, nyitott lelket és meleg szívet kíván.”
(Paul Gauguin)**

Turizmus-vendéglátás ágazat

Pincér-vendégtéri szakember | Felvételi kód: 0070

(3 évfolyamos szakképzés, ami szakmai vizsgával zárul.)

A szakképző iskolai 3 éves képzésben szakács vagy pincér-vendégtéri szakember szakképesítés szerezhető iskolánkban.



Feltöltöd a pultokat, vitrineket, italhűtőket, felszolgálás fogadásokon, banketteken, rendezvényeken. Részt veszel az áru szakszerű átvételében, tárolásában és dokumentálásában, előkészítéd a nyitásra a munkaterületet és a vendégteret.

Pincér tanulóként a 9. évfolyamon az iskola kiválóan felszerelt, új, 12 férőhelyes

tankonyhájában és tanéttermében szerzel szakmai gyakorlatot, kiváló szakoktatók irányításával. A 9. osztályos sikeres alapvizsgád után külső képzőhelyen folytatódik a gyakorlati oktatásod, amely egyben felkészülés számodra a piaci szférában való munkavállalásra.



Megfelelő nyelvtudás esetén külföldön is lehetőség lesz szakmai tapasztalatszerzésre.



**Célunk a folyamatos megújulás és diákjaink
piacképes képzettséghez juttatása.**

Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Gazda (Lovász) | Felvételi kód: 0080

(3 évfolyamos szakképzés, ami szakmai vizsgával zárul.)

Közös ágazati alapozás után, miután letetted az alapvizsgát, lovász szakmairányon tanulhatsz tovább iskolánkban.

A **lovász** szakmája sokoldalú és változatos, amit áthat a lovak iránti tisztelet és szeretet, hiszen a ló nemcsak a



munka tárgya, hanem egyben társ is.

A lovász a szakma bármely területén tevékenykedhet, lehet az a lótenyésztés, a lótartás, a versenylovaglás vagy a fogathajtás.



Lovászként ápolod és gondozod a lovakat, összeállítod takarmányukat, kialakítod az istállórendet.

Megszervezed a lovak mozgatását, a futószáras munkát. Részt veszel a ló alapkiképzésében, a tenyésztési munkákban, felkészíted a lovat bemutatókra, bírálatokra. Megtanulsz lovagolni és fogatot hajtani!

Tangazdaságunkban saját lóállománnyal, felszereléssel biztosítjuk számodra a gyakorlatorientált felkészítést a munkavállalásra.



Az új lóistálló

A KRAFT program keretében elnyert támogatásból új gépekkel megújult tangazdaság, új lóistálló biztosítja a korszerű szakképzés feltételeit!

Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Kertész | Felvételi kód: 0090

(3 évfolyamos szakképzés, ami szakmai vizsgával zárul.)

Közös ágazati alapozás után, miután letetted az alapvizsgát, a **kertész** szakmairányt is választhatod iskolánkban.

Gyönyörű természeti környezetben várja a kertész tanulókat iskolánk tankertje.

Kertész tanulóként tankertünkben elsajátítod a szőlő-, zöldség- és gyümölcsstermesztés, a gyógy- és dísznövénytermesztés alapjait. Az elméleti és gyakorlati képzés alatt megismerkedsz a kertészeti termelés szakmai fortélyjaival. Megtanulod a kertek építését és gondozását.



A kerti kisgépek használatát fiúk és lányok egyaránt elsajátíthatják.



Megtanulod a megtermelt áru előkészítését a piaci értékesítésre.



Tanpincénkben megismerkedsz a borászat alapjaival is. Kertész tanulóink saját tankertünkben sajátítják el a szőlő-, zöldség- és gyümölcsstermesztés alapjait, amelyhez saját ültetvényekkel, üvegházzal, gépparkkal rendelkezünk.

Természetközeli szakma, virágzó gyümölcsös, gyógy- és fűszernövények, szőlő és borpince... téged is vár a tankert!

A KRAFT program keretében elnyert támogatásból új gépekkel megújult tankert biztosítja a korszerű szakképzés feltételeit!

Sokszor kérdezik: mitől evangélikus egy iskola?

A falra kitett kereszttől vagy, hogy az Evangélikus Egyház fenntartásában működik?

Ezek formailag valóban választ adnak a kérdésre.

Ennél azonban sokkal fontosabb az a **lelkiség, ami az iskola falai között megnyilvánul.**

Iskolánk a hitéleti alkalmakra rendkívül nagy figyelmet fordít.

Felekezet szerinti hitoktatást heti 2 órában végzünk. Minden hetet rövid elcsendesedéssel, áhítattal kezdünk a templomban. Az egyházi ünnepekhez kapcsolódóan istentiszteleteket tartunk.



Csendesnapjainkon, a rekollekciók alkalmával hétköznapi kérdéseket, problémákat beszélünk meg a **keresztyén értékrend** szempontjából.

Mindezek az alkalmak fontos elemei a hitéleti nevelésnek.



Tudjuk: hitet közölünk senki nem tud adni egy másik embernek, de át tudja adni azokat az ismereteit, amik segíthetnek elindulni a hit útján.

A hitéleti nevelésnek van egy nem látható, megfoghatatlan része, ami

a személyes példaadásban, az iskolában megnyilvánuló hangulatban, a személyes törődés minőségében és a személyközi kapcsolatokban lesz érzékelhető, meg tapasztalható a diákok számára.

Erre törekszünk az iskola falain belül Pál apostol biztató szavai szerint:

**„Minden dolgotok szeretetben menjen végbe!
1 Kor 16,14.”**



„Mert ahol a kincsöd van, ott lesz a szíved is.”

Mt. 6,21

Kollégium



A megye és az ország távolabbi településeiről érkező tanulók az iskola szomszédságában, **Kőszeg belvárosában fekvő kollégiumunkban** találhatnak otthonra.

A kollégiumban minden jelentkezőnek tudunk helyet biztosítani.

Összeszokott, a tanulókat minden téren támogató nevelőtanári kollektíva teremti meg a diákok számára a tanulást is segítő, családi környezetet.

Sokak által dicsért konyha és étterem biztosítja a tanulók ellátását.

A diákok részt vehetnek a kollégiumban szervezett tehetséggondozó foglalkozásokon és Bibliakörön is. A közösség összekovácsolása is fontos cél, ezért a kollégium a szabadidős tevékenységek sokszínű választékát nyújtja a tanulók számára.

A szakkörök, a konditermi foglalkozások mellett a **jó hangulatú rendezvények** biztosítják a diákok feltöltődését.

Kőszegi diákként a kollégiumban eltöltött évek meghatározóak az élet további részére. A közösség összetartó ereje, a barátságok, szerelmek messze túlmutatnak a középiskolai éveken.



„A barátság nem hallható, nem látható, mégis fontosabb minden vagyonnál. ” (Arthur Madsen)

**Jelentkezz hozzánk,
tartozz Te is iskolánk közösségéhez!
Szeretettel várunk nyílt napjainkon!**

NYÍLT NAPOK:

- 2020. november 5., csütörtök 9 óra
- 2020. november 6., péntek 15 óra
- 2020. december 4., péntek 9 óra



További információ és jelentkezés:
Kőszegi Evangélikus Gimnázium, Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
9730 Kőszeg, Árpád tér 1.
Tel: 94/562-110
+36 20 824 4328
teki@kegisz.hu
www.kegisz.hu

OM azonosító: 200005