

BAJAI SZC KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

FELVÉTELI LEHETŐSÉGRŐL SZÓLÓ TÁJÉKOZTATÓ

2022/2023. TANÉV

Iskola neve, postázási címe, elérhetőségei: **Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Technikum**

6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10.

Tel.: Tomori épület: 78/461-185; 78/461-890 Asztrik téri épület: 78/462 - 588

E-mail: info@kossuth-kalocsa.hu

OM azonosító: 203028/012

Igazgató: Bekéné Deutsch Ágnes

ÁGAZAT - SZAKMA KÍNÁLATUNK

TECHNIKUM – LEENDŐ KILENCEDIK ÉVFOLYAM

Ssz.	Ágazat megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmairánya	Tagozatkód
1.	EGÉSZSÉGÜGY	5 0913 03 04	Csecsemő- és gyermekápoló	-	0080
2.	TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus	-	0081
		5 1013 23 06	Szakács szak- technikus	-	
		5 1015 23 07	Turisztikai technikus	Idegenvezető Turisztikai szervező	

SZAKKÉPZŐ ISKOLA – LEENDŐ KILENCEDIK ÉVFOLYAM

Ssz.	Ágazat megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmairánya	Tagozatkód
1.	TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	4 1013 23 04	Pincér – vendégtéri szakember	-	0082
		4 1013 23 05	Szakács	-	

RUGALMAS TANULÁSI ÚTVONALAK

ELŐKÉSZÍTŐ (ORIENTÁCIÓS) ÉVFOLYAM azok számára kínál rugalmas tanulási lehetőséget, **akik még nem állnak készen a pályaválasztásra**, akiket több terület is érdekel, illetve akik a hagyományos iskolai keretektől eltérő fejlesztésben vennének részt. Az orientációs fejlesztés **személyre szabott oktatási formában biztosítja a tanulók alapkészségeinek fejlesztését, pályaaorientációjának elősegítését**. Az előkészítő évfolyam célja a tanuló képességeihez illeszkedő szakmaválasztás mellett a szakmatanuláshoz szükséges alapok megszerzése. Fontos ugyanakkor hangsúlyozni, hogy ez **nem az általános iskolai tananyag ismétlését**, hanem a szakmák tanműhelyi foglalkozások és vállalati programok keretében való megismertetését és **projektszemléletű oktatását** jelenti.

MŰHELYISKOLÁBAN tanulmányokat az folytathat, aki **alapfokú végzettséggel nem rendelkezik, de a szakképző iskola dobantó programját elvégezte, vagy alapfokú végzettséggel rendelkezik és a tizenhatodik életévét betöltötte**. A műhelyiskolában kizárólag **részszakma megszerzésére irányuló felkészítés folyik**, amelyet tanműhelyben vagy munkahelyi körülmények között, nappali rendszerben, egy-öt fős csoportokban lehet elvégezni. A műhelyiskolában részszakma megszerzésére – a tanév rendjére tekintet nélkül – **legalább hat, legfeljebb huszonnégy hónap** áll a tanulók rendelkezésére.

0083 KÓD

ORIENTÁCIÓS FEJLESZTÉS 1 ÉV (15 fő)

CÉLCSOPORT: pályaválasztásban bizonytalan és / vagy kompetencia – hiányokkal küzdő, általános iskolát végzett fiatalok.

Előkészítő évfolyam, a szakma megszerzéséhez szükséges kompetenciák fejlesztése céljából.



Kinek ajánljuk? Olyan tanulóknak szól, akik befejezték az általános iskolát, de felzárkóztatásra szorulnak a további iskolai kudarcok veszélyének csökkentése érdekében. Az előkészítő évfolyam azok számára kínál **rugalmas tanulási lehetőséget, akik még nem állnak készen a pályaválasztásra**, akiket több terület is érdekel, illetve akik a hagyományos iskolai keretektől eltérő fejlesztésben vennének részt. Az orientációs fejlesztés **személyre szabott oktatási formában biztosítja a tanulók alapkészségeinek fejlesztését, pályaaorientációjának elősegítését**. Az előkészítő évfolyam célja a tanuló képességeihez illeszkedő **szakmaválasztás mellett a szakmatanuláshoz szükséges alapok megszerzése** (nem az általános iskolai tananyag ismétlését), hanem a szakmák tanműhelyi foglalkozások és vállalati programok keretében való megismertetését és projektszemléletű oktatását jelenti.

Képzés leírása: Az 1 tanév célja a **szakmai képzés megalapozása** és a szakmatanuláshoz szükséges képességek és készségek fejlesztése. A kis létszámú osztályban **nincsenek hagyományos tantárgyak és nincsenek osztályzatok** sem, csak a készségekre és az egyéni motivációkra figyelnek. Az osztály összetételétől és érdeklődésétől függően, a diákok bármilyen szakmát megismerhetnek és kipróbálhatnak. **Ezzel az ajándék idővel tehát a pályaaorientációs osztály tanulói csak nyerhetnek.**

Képzés jellege: iskolarendszerű, nappali, orientációs évfolyam, 1 év, alapfokú iskolai végzettség,

Ez egy életútkereső év, amely több szempontból is előnyös a diákoknak:

csökkenti a bizonytalanságot, még egy évvel kitolja a döntési helyzetet

- rálátás a szakmák széles skálájára
- rugalmas tanulásszervezési és személyre szabott oktatási forma
- a program nem csak tartalmában, de módszereiben és szemléletében is eltér a klasszikus középiskolai oktatástól, projektszemlélet alapon történik a diákok kompetencia-fejlesztése, tematikája a tanulók önálló ismeretszerzésére épülve a szakmák megismertetésével készíti elő a későbbi szakmatanulást

- tanműhelyi foglalkozások, vállalati programok, élő szakmai környezet, üzemlátogatások
- egyéni fejlesztés, mentorálás
- **cél: erösségek felszínre hozása, sikerélmény, a siker kulcsa a személyes kísérés, a tanulók fejlődési útjának folyamatos követése**
- **a tanuló szakképzési ösztöndíjra jogosult**
- pályaaorientáció, életpálya tervezés elősegítése

Mit nyer a tanuló, ha elvégzi az orientációs évfolyamot?

- ✓ **Az egy éves befektetés a jövőben megtérül:** a tanuló az orientációs év során megtapasztalja, hogy mely szakmákhoz érez kedvet, elhivatottságot, mihez van tehetsége, mihez megfelelőek a képességei, megalapozottan tud döntést hozni a szakmaválasztásról;
- ✓ **Azt a szakmát tanulja majd, ami neki való,** amit úgy választott, hogy az orientációs év során lehetősége volt megismerni milyen feladatok várnak majd rá;
- ✓ Segítséget kap, hogy pótolja a tudás- és képességbeli hiányosságait, amelyek szükségesek a szakmatanuláshoz, ezáltal sikeresebb lehet tanulmányai során.
- ✓ **Az előkészítő év befejezését követően a diák képességei és érdeklődése alapján felvételi nélkül folytathatja tanulmányait a választott szakmában.**



www.kossuth-kalocsa.hu

MŰHELYISKOLA

CÉLCSOPORT: A lemorzsolódással veszélyeztetett, klasszikus iskolai környezetben nehezen oktatható, fejleszthető, illetve a már lemorzsolódott, szakmával nem rendelkező, 16. életévét betöltött fiatalok számára.

A műhelyiskolában a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy tanulmányokat akkor folytathat,

- **ha alapfokú végzettséggel nem rendelkezik és a szakképző iskola dobantó programját** – a szakképző iskola által kiadott igazolás alapján megállapíthatóan – **elvégezte vagy**
- **alapfokú végzettséggel rendelkezik és a 16. életévét betöltötte.**

A műhelyiskolában kizárólag részsakma megszerzésére irányuló felkészítés folyik, amelyet tanműhelyben vagy munkahelyi körülmények között a nappali rendszerben, **1-5 fős csoportokban** kell megszervezni úgy, hogy a részsakma megszerzésének időtartama – a tanév, illetve a tanítási év rendjére tekintet nélkül – legalább 6, legfeljebb 24 hónap közé essen. **A műhelyiskolában értékelés és minősítés nem alkalmazható.** A műhelyiskolában a tanuló a szakképző iskolai tanulót az ágazati alapoktatásban megillető ösztöndíj felére jogosult.

Leírás:

Az általános iskolai végzettséggel rendelkező, vagy Dobantó programot elvégzett fiatalok számára választható képzés, mely során 6-24 hónap alatt piacképes részsakmát szerezhethet a tanuló.

A képzésben havi ösztöndíjban részesülnek a diákok, a szakmai gyakorlati óráik nagy része vállalati partnernél, külső képzőhelyen valósul meg.

A Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Technikumban megszerezhető részsakmák:

- **szakácssegéd**
- **pincérsegéd**

A képzés nagy része a műhelyben zajlik, az oktató a „mester”, az oktatónak a minimális közismereti tantárgyak miatt **csak mentorszerepe** van. A képzésforma esetén a kulcskompetenciák megerősítése a legfőbb cél, a tanulók ezért **projektfeladatokat végeznek,** használati utasítást értelmeznek vagy anyagszükségletet számolnak.

Műhelyiskola:

- augusztus 31-ig betölti a 16. életévét, alapküvé végzettség (nyolc általános)
- hagyományos iskolai keretek között gyengén teljesít
- ösztöndíj
- kiscsoportos gyakorlati oktatás
- mester útmutatása mellett részszakma szerzés (akár 6 hónap alatt)
- a tanulónak szakképzésbe való bekapcsolódáshoz vagy a munkába állásához szükséges ismeretek megszerzésére szolgáló képzési forma
- részszakma szerezhető, amelyet tanműhelyben vagy munkahelyi körülmények között, egy-ötfős csoportokban, legalább hat, legfeljebb huszonnégy hónap alatt
- folyamatos mentori támogatás
- a tanuló személyes és társas kompetenciáinak fejlesztése
- önálló életkezdéséhez szükséges alapismeretek átadása
- az alapküvé végzettséggel nem rendelkező és a szakképző iskola dobbantó programját elvégző vagy alapküvé végzettséggel rendelkező és a 16. életévét betöltött tanulók számára
- nincs számonkérés, osztályozás

KÉPZÉSEINK

TECHNIKUM

Érettségi bizonyítvány és technikus oklevél

Technikus vizsga= emelt szintű érettségi

Egészségügy ágazat Tagozatkód: 0080

Tanulmányi terület: EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZATI OKTATÁS

Képzés időtartama: 5 év

Megszerezhető szakma: 5 0913 03 04 Csecsemő- és gyermekápoló

Felvétel: a tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a technikumi, szakképző iskolai képzéseinkre jelentkező tanulókat. A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból: magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia.

Idegennyelv-oktatás: angol, német

AZ ÁGAZAT: Az egészségügy ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A csecsemő- és gyermekápoló átfogó és biztonságos gyermekápolást nyújt a gyermekgyógyászat legkülönbözőbb területein. A szakképzettséggel rendelkező

- a beteg gyermek szükségleteinek megfelelő alap-, és szakápolási feladatokat végez, megfigyeli a beteg állapotát, állapotváltozásait;
- észleli a sürgős és fenyegető eseteket, asszisztál, a fájdalmat felismeri, méri, jelzi és beavatkozik az orvos utasításának megfelelően;
- részt vesz az egészségügyi ellátás során a megelőző, gyógyító, gondozó és rehabilitációs folyamatokban;

- felismeri és jelzi a gyermekbántalmazást, a gyermekelhanyagolást;
- pszichés támogatással segíti a beteget és hozzátartozóit;
- sajátos nevelési igényű gyermeket ápol és ellátását segíti;
- tevékenységét a biztonságos és minőségi betegellátás szempontjainak figyelembevételével, a jogi és etikai normák betartásával végzi;
- papír alapú és elektronikus egészségügyi dokumentációt vezet a jogszabályi előírásoknak megfelelően;
- megfelelően kommunikál a beteggel, a hozzátartozókkal, valamint az ellátó team tagjaival;
- egészségnevelést, betegedukációt végez.

A technikum a minőségi szakmai oktatás helyszíne. A megszerezhető technikai szakképzettség középvizetési szintű ismereteket biztosít, az ötéves képzés egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit.

- **Egészségügyi ágazati alapoktatás**
- **Szakirányú technikai oktatás**
- **Az egészséges életmód, életvitel tudatosítása, saját és mások egészsége iránti felelősségvállalás kifejlesztése, környezettudatos gondolkodásmód kialakítása**
- A csecsemő- és gyermekápoló munkáját hivatásként az etikai normák betartásával gyakorolja, átfogó anatómiai-, élettani-, és klinikumi ismeretekkel rendelkezik. Előkészít és segédkezik diagnosztikus és terápiás eljárásoknál.
- Önállóan, vagy team-munkában minőségi, holisztikus szemléletű ellátást biztosít. Családcentrikus, átfogó és biztonságos gyermekápolást nyújt a gyermekgyógyászat legkülönbözőbb területein. Az ápolási folyamatok alkalmazásával a beteg gyermek szükségleteinek megfelelő alap-, és szakápolási feladatokat végez, megfigyeli a beteg állapotát, állapotváltozásait. Sürgős és fenyegető esetet észlel, beavatkozik, asszisztál, fájdalmat felismer, mér, jelez és beavatkozik az orvos utasításának megfelelően. Részt vesz az egészségügyi ellátás során a megelőző, gyógyító-, gondozó, és rehabilitációs folyamatokban.
- Felismeri és jelzi a gyermekbántalmazást, a gyermekelhanyagolást.
- Pszichés támogatással segíti a beteget és hozzátartozóit. Sajátos nevelési igényű gyermeket ápol és ellátását segíti. Tevékenységét a biztonságos és minőségi betegellátás szempontjainak figyelembevételével, a jogi és etikai normák betartásával végzi. Papír alapú és elektronikus egészségügyi dokumentációt vezet a jogszabályi előírásoknak megfelelően.
- Megfelelően kommunikál a beteggel, a hozzátartozókkal, valamint az ellátó team tagjaival.
- Egészségnevelést, betegedukációt végez, részt vesz a leendő munkatársak gyakorlati oktatásában. Tudását folyamatosan bővíti szakmai képzéseken, továbbképzéseken.

TECHNIKUM

Érettségi bizonyítvány és technikus oklevél

Technikus vizsga= emelt szintű érettségi

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT 5 ÉV 0081 KÓD

Ágazati alapoktatást követően választható szakmák: (10. évfolyam végén, sikeres ágazati alapvizsga letétele után)

5 1013 23 08 **Vendégtéri szaktechnikus**

5 1013 23 06 **Szakács szaktechnikus**

5 1015 23 07 **Turisztikai technikus** Szakmairány választható: Idegenvezető / Turisztikai szervező

Felvétel: A tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaalakalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a technikum, szakképző iskolai képzéseinkre jelentkező tanulókat. A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból: magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia. Nem javasolt matematikából felmentett tanulók számára a turizmus-vendéglátás ágazat.

Idegennyelv-oktatás: angol, német

A technikum a minőségi szakmai oktatás helyszíne. A megszerezhető technikus szakképzettség középvizetési szintű ismereteket biztosít, az ötéves képzés egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit.

Mit kínálunk?

- **Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás**
- **Gazdasági gondolkodásmód kialakítása**
- **Szakmai műveltség megalapozása**
- **Szakirányú technikus oktatás**

10. évfolyam után szakmaválasztás:

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

- ✓ Informatika a vendéglátásban
- ✓ Rendezvényszervezés
- ✓ Vendégtéri ismeretek
- ✓ Felszolgáló szakmai ismeretek
- ✓ Értékesítési ismeretek
- ✓ Étél-, italismeret
- ✓ Vendéglátó vállalkozások működtetése
- ✓ Üzleti menedzsment
- ✓ Vállalkozási ismeretek
- ✓ Marketing és protokoll
- ✓ Összefüggő nyári gyakorlat

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

- ✓ Informatika a vendéglátásban
- ✓ Élelmiszerismeret
- ✓ Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása
- ✓ Ételkészítés
- ✓ Ételek tálalása
- ✓ Nemzetközi ételismeret
- ✓ Üzleti menedzsment
- ✓ Vállalkozási ismeretek
- ✓ Marketing és protokoll

- ✓ Konyhavezetési ismeretek, élelmezésvezetői ismeretek
- ✓ Összefüggő nyári gyakorlat

TURISZTIKAI TECHNIKUS

Turisztikai szervező szakmairány

- ✓ Beszerzés és értékesítés (utazásszervezés, szállásközvetítés, Magyarország világörökségi helyszínei ...)
- ✓ Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás
- ✓ Fogyasztói magatartás
- ✓ Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok
- ✓ Üzleti menedzsment a turizmusban
- ✓ Turizmusmarketing és protokoll
- ✓ Országismeret magyar nyelven (kulturális turizmus, egészségturizmus, bor- és gasztronómia)
- ✓ Összefüggő nyári gyakorlat

Idegenvezető szakmairány

- ✓ Beszerzés és értékesítés (utazásszervezés, szállásközvetítés, Magyarország világörökségi helyszínei ...)
- ✓ Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás
- ✓ Fogyasztói magatartás
- ✓ Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok
- ✓ Idegenvezetés
- ✓ Turizmusmarketing és protokoll
- ✓ Országismeret idegen nyelven (kulturális turizmus, egészségturizmus, bor- és gasztronómia)
- ✓ Összefüggő nyári gyakorlat

Gyakorlatorientált oktatás a szakmai képzéseknek megfelelően:

Vendéglátó szaktechnikus:

- Felszolgálat, értékesítés, terítés, éttermi kínálat tervezése, rendezvényszervezés, marketing

Szakács szaktechnikus:

- Ételkészítés, különleges technológiák, speciális ételek (mentes, kímélő), menük (heti, alkalmi...) összeállítása, rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Turisztikai technikus:

- A szállodák üzleti világa, a szálláshelyek típusai, vendégfogadás és rendezvények protokollja, idegenvezetői adminisztráció...
- Az ország turisztikai termékkínálata és turisztikai fejlesztési lehetőségei.
- Marketingtervezés, turisztikai marketingeszközök, arculatépítés
- Turisztikai szolgáltatások értékesítési követelményei

Szakmai és nyári gyakorlat a képzések szerint (vendéglátó egységek, utazási irodák, turisztikai szolgáltatók, szállodák, szálláshelyek)

A szakmatanulást pénzbeli juttatásokkal is ösztönzik

A szakképzésben tanulók tanulmányaik idején különféle pénzbeli juttatásokat kaphatnak megfelelő tanulmányi eredmény esetén, de **egyszerre csak egyféle juttatásra jogosultak:**

- az iskolai tanulmányok és esetleges iskolai tanműhelyi gyakorlat idején **ösztöndíjat**, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ,

- a duális képzésben pedig szakképzési munkaszerződés keretében a gyakorlati képzést végző vállalat, vállalkozás **munkabért** és további egyéb juttatásokat biztosít számukra,
- a végzősök tanulmányaik sikeres befejezése esetén, ha befejezik a képzést és szakmát szereznek, **egyszeri pályakezdési juttatást** is kaphatnak.

SZAKKÉPZŐ ISKOLA 3 ÉV

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT Tagozatkód: 0082

Ágazati alapoktatást követően választható szakmák: (9. évfolyam végén, sikeres ágazati alapvizsga letétele után)

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

A szakma megnevezése: **Pincér-vendégtéri szakember**

A szakma azonosító száma: **4 1013 23 04**

A képzés időtartama: **3 év**

- ✓ 9. évfolyam: turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- ✓ A 10. és 11. évfolyam: szakirányú oktatás, tanulók lehetőség szerint duális szakmai oktatás formájában, vállalatoknál, vállalkozóknál, valós munkakörnyezetben tudják elsajátítani a szakmai ismereteket.
- ✓ A duális képzésben résztvevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló munkabérre jogosult.
- ✓ Az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: a 10. évfolyamot követően 175 óra

Felvétel: A tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaalakmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a technikumi, szakképző iskolai képzéseinkre jelentkező tanulókat. A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból: magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia. Nem javasolt matematikából felmentett tanulók számára a turizmus-vendéglátás ágazat.

Kiemelten oktatjuk:

- ✓ Vendégtéri ismeretek, felszolgálási ismeretek
- ✓ Étel-, italismeret
- ✓ Étel és ital érzékenységek, allergiák
- ✓ Értékesítési ismeretek
- ✓ Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai
- ✓ Gazdálkodási ismeretek
- ✓ Rendezvényszervezési ismeretek

A gyakorlatra is építünk: Terítési, felszolgálási, értékesítési gyakorlat (pl. különböző felszolgálási módok, különleges éttermi munka, étlapszerkesztés, étrend összeállítás, rendezvényszervezés).

Diákjainknak lehetősége van az intézmény tantertermében, pincérkabinetében, valamint vendéglátó egységekben a legmagasabb szintű szakmai tudás elsajátítására. Tanulóink rendszeresen részt vesznek a különböző városi rendezvények lebonyolításának segítésében, mely kiváló gyakorlati tapasztalatot jelent számukra.

A szakma megszerzésével a következő tevékenységek elvégzésére lesz képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni, leültetni a vendéget, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálandó étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- idegen nyelven rendelést felvenni

A szakmatanulást pénzbeli juttatásokkal is ösztönzik

A szakképzésben tanulók tanulmányaik idején különféle pénzbeli juttatásokat kaphatnak megfelelő tanulmányi eredmény esetén, de **egyszerre csak egyféle juttatásra jogosultak**:

- az iskolai tanulmányok és esetleges iskolai tanműhelyi gyakorlat idején **ösztöndíjat**, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ,
- a duális képzésben pedig szakképzési munkaszerződés keretében a gyakorlati képzést végző vállalat, vállalkozás **munkabért** és további egyéb juttatásokat biztosít számukra,
- a végzősök tanulmányaik sikeres befejezése esetén, ha befejezik a képzést és szakmát szereznek, **egyszeri pályakezdési juttatást** is kaphatnak.

SAKÁCS

A szakma megnevezése: **Szakács**

A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**

A képzés időtartama: **3 év**

- ✓ 9. évfolyam: turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- ✓ A 10. és 11. évfolyam: szakirányú oktatás, tanulók lehetőség szerint duális szakmai oktatás formájában, vállalatoknál, vállalkozóknál, valós munkakörnyezetben tudják elsajátítani a szakmai ismereteket.
- ✓ A duális képzésben résztvevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló munkabérre jogosult.
- ✓ Az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: a 10. évfolyamot követően 175 óra

Felvétel: A tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaalakmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a technikumi, szakképző iskolai képzéseinkre jelentkező tanulókat. A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból: magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia. Nem javasolt matematikából felmentett tanulók számára a turizmus-vendéglátás ágazat.

Kiemelten oktatjuk:

- ✓ Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás
- ✓ Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása
- ✓ Ételkészítés-technológiai ismeretek

- ✓ Ételek tálalása
- ✓ Nemzetközi ételismeret
- ✓ Gazdálkodási ismeretek

A gyakorlatra is építünk: Ételkészítési ismeretek, az ételkészítés sajátos területei (pl. hidegkonyhai készítmények, hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, hagyományos éttrend és alkalmi menüsor összeállítása, különleges és új konyhatechnológiák). Diákjainknak lehetősége van az intézmény tantertermében, tankonyhájában, valamint vendéglátó egységekben a legmagasabb szintű szakmai tudás elsajátítására. Tanulóink rendszeresen részt vesznek a különböző városi rendezvények lebonyolításának segítésében, mely kiváló gyakorlati tapasztalatot jelent számukra.

A szakképesítés megszerzésével a következő tevékenységek elvégzésére lesz képes:

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, éttrendet összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni
- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket
- nyersanyagokat előkészíteni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni
- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

A szakmatanulást pénzbeli juttatásokkal is ösztönzik

A szakképzésben tanulók tanulmányaik idején különféle pénzbeli juttatásokat kaphatnak megfelelő tanulmányi eredmény esetén, de **egyszerre csak egyféle juttatásra jogosultak:**

- az iskolai tanulmányok és esetleges iskolai tanműhelyi gyakorlat idején **ösztöndíjat**, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ,
- a duális képzésben pedig szakképzési munkaszerződés keretében a gyakorlati képzést végző vállalat, vállalkozás **munkabért** és további egyéb juttatásokat biztosít számukra,
- a végzősök tanulmányaik sikeres befejezése esetén, ha befejezik a képzést és szakmát szereznek, **egyszeri pályakezdési juttatást** is kaphatnak.



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10. Tel: (78) 461-185
info@kossuth-kalocsa.hu; www.kossuth-kalocsa.hu



FELVÉTELI ELVEK

I. A TECHNIKUMI KÉPZÉS – 5 ÉV

A 9. évfolyamára belépés feltételei: 8 osztály sikeres elvégzése.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a technikumi képzéseinkre jelentkező tanulókat.

A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból.

► EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZATRA JELENTKEZŐKNÉL (5 év) Tanulmányi terület kódja: 0080 kód

- magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia
- felvehető keretlétszám: 32 fő
- egyéb feltétel: egészségügyi és pályaaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges
- választható idegen nyelv: angol/német

► TURIZMUS – VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATRA JELENTKEZŐKNÉL (5 év) Tanulmányi terület kódja: 0081 kód

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

5 1015 23 07 Turisztikai technikus - Szakmairány választható: Idegenvezető/
Turisztikai szervező

- magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia
- felvehető keretlétszám: 32 fő
- egyéb feltétel: egészségügyi és pályaaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges
- választható idegen nyelv: angol/német

Nem javasolt matematikából, idegen nyelvből felmentett tanulók számára. A jelentkezési lapon meg kell jelölni, hogy a tanuló milyen idegen nyelvet kíván tanulni, illetve amennyiben SNI, BTMN tanuló, kérjük a szakértői vélemény csatolását is.

II. SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS 3 ÉV

A 9. évfolyamára belépés feltételei: 8 osztály sikeres elvégzése, pályaaalkalmassági, egészségügyi követelményeknek való megfelelés szükséges.

Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a szakképző iskolai képzéseinkre jelentkező tanulókat.

A hozott pontok alapján elérhető maximális 60 pont az alábbiakból áll össze: – figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból:

- magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia
- választható idegen nyelv: angol/német

Turizmus—vendéglátás ágazati oktatás Tanulmányi területek kódja: 0082



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10. Tel: (78) 461-185
info@kossuth-kalocsa.hu; www.kossuth-kalocsa.hu



Felvehető keretlétszám: 32 fő

4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember

4 1013 23 05 Szakács

Nem javasolt matematikából, idegen nyelvből felmentett tanulók számára. A jelentkezési lapon meg kell jelölni, hogy a tanuló milyen idegen nyelvet kíván tanulni, illetve amennyiben SNI, BTMN tanuló, kérjük a szakértői vélemény csatolását is.

Honlap: www.kossuth-kalocsa.hu

<https://www.facebook.com/kossuthzsuzsakalocsa/>

E-mail: info@kossuth-kalocsa.hu

OM azonosító: 203028/012

Képzéseinkről részleteket honlapunkon talál!

A jövőd záloga a piacképes szakma! Gyere a Kossuthba!

MIÉRT VÁLASZD A KOSSUTHOT?

- ✓ Nincs felvételi vizsga!
- ✓ Frekventált, belvárosi helyszín, könnyen megközelíthető!
- ✓ Diákcentrikus légkör!
- ✓ Családias környezet, segítő, támogató, türelmes oktatói kar!
- ✓ Ingyenes korrepetálási, felzárkóztatási lehetőség!
- ✓ Szakmai versenyek, rendezvények, tréningek, utazások, kiállítások!
- ✓ Ingyenes szakmaszerzési lehetőség!
- ✓ Piacképes szakmai ismeret!
- ✓ Ösztöndíj!
- ✓ Emelt szintű érettségi felkészítés a felsőoktatási továbbtanulás érdekében!

