

BAJAI SZC KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

**BEISKOLÁZÁSI, FELVÉTELI
LEHETŐSÉGRŐL SZÓLÓ TÁJÉKOZTATÓ**

2026/2027. 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 (5 év)					
Ssz.	Ágazat megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmairánya	Tagozatkód
1.	EGÉSZSÉGÜGY	5 0913 03 13	Csecsemő- és gyermekápoló	-	0080
		5 0913 03 02	Egészségügyi asszisztens	Gyógyszertári asszisztens Perioperatív asszisztens	
2.	TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus	-	0081
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus	-	
		5 1015 23 07	Turisztikai technikus	Idegenvezető Szállodai szervező Turisztikai szervező	
3.	SZOCIÁLIS	5 0922 22 02	Kisgyermek-gondozó, -nevelő	-	0086



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



SZAKKÉPZŐ ISKOLA LEENDŐ KILENCEDIK ÉVFOLYAM (3 év)

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	-	
2.	EGÉSZSÉGÜGY	4 0913 03 12	Alapápolási munkatárs	-	0085

RUGALMAS TANULÁSI ÚTVONAL

ELŐKÉSZÍTŐ (ORIENTÁCIÓS) ÉVFOLYAM	CÉLCSOPORT: pályaválasztásban bizonytalan és / vagy kompetencia – hiányokkal küzdő, általános iskolát végzett fiatalok. Előkészítő évfolyam, a szakma megszerzéséhez szükséges kompetenciák fejlesztése céljából.	1 év	0083
---	---	------	------

KÉPZÉSEINK BEMUTATÁSA

► TECHNIKUM (5 év)

Érettségi bizonyítvány és technikus oklevél

Technikus vizsga= emelt szintű érettségi

- ✓ A tanuló először **ágazatot választ**, amivel a technikumban két évig ismerkedik. 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.
- ✓ A technikum **egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit**. A képzés során matematikából, magyarból, történelemből és egy idegen nyelvből ugyanazt a tananyagtartalmat, ugyanolyan óraszámban kell elsajátítani, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás.
- ✓ A technikumban érettségizőnek **nem kell ötödik érettségi tantárgyat választania**, mivel a szakmai vizsga beszámít az érettségi tantárgyai közé.
- ✓ **Az öt év elvégzése után a tanuló egyszerre kapja kézbe az érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet**, és még a nyelvvizsga megszerzésére is lehetősége van.
- ✓ A technikumban végzettek jelentős **előnyt élveznek a felsőoktatási felvételin** a szakirányú továbbtanulás esetén.

- ✓ A megszerezhető technikus szakképzettség középfőiskolai szintű ismereteket biztosít.
- ✓ A technikumokban első szakmájukat nappali rendszerben ingyenes szakmai oktatás keretében tanulók **ösztöndíjra jogosultak**.
- ✓ A 11. évfolyamtól a gyakorlati ismereteket a tanulók lehetőség szerint **duális szakmai oktatásban**, cégek közreműködésével, valós munkakörnyezetben sajátíthatják el. A duális képzésben részt vevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló **munkabérre** jogosult. A duális képzésben részt vevők havonta 100 ezer és 170 ezer forint közötti munkabérre számíthatnak.
- ✓ Az ösztöndíj egy része **pályakezdési juttatásként** kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke a szakmai vizsga eredményétől függ.

TECHNIKUMI KÉPZÉSEINK:

EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZAT 5 ÉV - TAGOZATKÓD: 0080



Tanulmányi terület: EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZATI OKTATÁS

Képzés időtartama: 5 év

Megszerezhető szakma:

5 0913 03 13 Csecsemő- és gyermekápoló

5 0913 03 02 Egészségügyi asszisztens

— szakmairány: gyógyszerértékesítési asszisztens, perioperatív asszisztens

Felvétel: a tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaaalkalmassági 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.



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



Idegennyelv-oktatás: angol, német

Csecsemő- és gyermekápoló szakma

Az egészségügy ágazat 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.

Egészségügyi asszisztens szakma

Egészségügy ágazat képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

Választható szakmairányok:

- **Gyógyszertári asszisztens szakmairány:** a patikai gyógyszerellátásban való részvételre, a patikában készíthető gyógyszerformák készítésére;
- **Perioperatív asszisztens szakmairány:** a kisebb-nagyobb műtéti beavatkozások előtti, alatti és utáni feladatok elvégzésére;

Az egészségügyi asszisztens a járóbeteg szakrendelőben, gondozókban, orvos irányítása mellett, önállóan vagy vele együttműködve végzi a munkáját. Elősegíti és biztosítja a betegellátás, gondozás feltételeit, asszisztál a beavatkozásoknál, segédkezik a műszeres és fizikális vizsgálatok végzésében.

A gyógyszerertári asszisztens pedig a gyógyszerellátás területén foglalkoztatott egészségügyi szakember, aki a gyógyszerész irányítása mellett vesz részt az ellátásban.

Az egészségügyi asszisztens szakma ajánlott minden olyan fiatal számára, aki jó verbális képességgel rendelkezik, könnyen teremti a kapcsolatot, fontos számára a mások iránti felelősségvállalás és segítségnyújtás, valamint érdeklődik a fejlett egészségügyi technológiák iránt.

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 / Szállodai szervező/ Turisztikai szervező

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.

Idegennyelv-oktatás: angol, német

Mit kínálunk?

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

10. évfolyam után szakmaválasztás:

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

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



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában.

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 áll az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

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

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

Turizmus-vendéglátás ágazat 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 főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, ételmezésvezető helyettes, ételmezésvezető. 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 megelégedését célzó munkavégzést.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés és a logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, a szakma jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

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



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



TURISZTIKAI TECHNIKUS

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

Választható szakmairányok: Idegenvezető szakmairány, Szálloda szervező szakmairány, Turisztikai szervező szakmairány.

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegen- vezetési, értékesítési, ügyintézői és információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, a partnerekkel, valamint a 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.

- 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
- 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

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:



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



- A szállodák üzleti világa, a szálláshelyek típusai, vendégfogadás és rendezvények protokollja, idegvezetői 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, szálláshelye

SZOCIÁLIS ÁGAZAT 5 ÉV - 0086 KÓD

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

5 0922 22 02 Kisgyermekgondozó, -nevelő

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.

Idegennyelv-oktatás: angol, német

Szociális ágazat képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kisgyermekgondozó, -nevelő feladata elsősorban a gyermekek napközbeni ellátási formáiban (bölcsőde, mini bölcsőde, családi bölcsőde, munkahelyi bölcsőde, alternatív napközbeni ellátás, napközbeni gyermekfelügyelet) és egyéb gyermekjóléti és gyermekvédelmi területen a 0-3 éves korú gyermekek nevelése, gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, aki türelemmel és szeretettel fordul a gyermekek felé, ért a nyelvükön, valamint elhivatottságot érez magában, hogy kisgyermekkel foglalkozzon.

- a 0-3 éves korú gyermekek testi és pszichés szükségleteinek kielégítését, nevelését, harmonikus fejlődésük támogatását, mintaszerű viselkedéssel és beszédmóddal szocializációjuk segítségét végzi;
- ismernie kell a kisgyermek testi-lelki fejlődésének folyamatát, nevelésük módszereit, eljárásait, melyről dokumentációt vezet. Ezen ismeretek birtokában képes ellátásukat biztosítani és tevékenységeiket megszervezni, fizikai, érzelmi biztonságot nyújtani számukra;
- az általa megtervezett napi-, illetve hetirend mentén megteremti a gyermekek önálló tevékenységének feltételeit, ösztönzi a szokások kialakulását;



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



- kiegészíti és segíti a családi nevelést, a családokkal nevelőpartneri kapcsolatot alakít ki. Észleli az eltérő fejlődést, jelzéssel él a gyermeki jogok érvényesítése érdekében. Bátorító, bizalomteli, elfogadó légkört alakít ki;
- segít a konfliktushelyzetek megoldásában, megteremti a szabad játék és mozgás feltételeit, részt vesz benne úgy, hogy a gyermekek kíváncsisága, játékkedve fennmaradjon;
- segíti a gyermekeket a világ megismerésében, a korosztálynak megfelelő anyanyelvi, irodalmi, zenei, vizuális élményeket közvetít.

► SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)

- ✓ A szakképző iskolában a mesteremberek képzése történik.
- ✓ Az **első év ágazati alapismereteket adó oktatásból áll**, ezt követően történik a konkrét szakma kiválasztása, és a 9. évfolyamot követően még a **technikumi oktatásba is váltani lehet**.
- ✓ A szakképző iskolában első szakmájukat nappali rendszerben ingyenes szakmai oktatás keretében tanulók ösztöndíjra jogosultak.
- ✓ Az ösztöndíj egy része pályakezdési juttatásként kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke a szakmai vizsga eredményétől függ.
- ✓ A 10. és 11. évfolyamon a tanulók lehetőség szerint **duális szakmai oktatás** formájában, vállalatoknál, vállalkozóknál, valós munkakörnyezetben tudják elsajátítani a szakmai ismereteket.
- ✓ A duális képzésben részt vevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló **munkabérre** jogosult.
- ✓ A duális képzésben résztvevők havonta 100 ezer és 170 ezer forint közötti munkabérre számíthatnak.

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.



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



- Az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: a 10. évfolyamot követően 175 óra

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. 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



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



SZAKÁCS

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 munkabérré jogosult.
- Az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: a 10. évfolyamot követően 175 óra

Felvétel: A tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaaalkalmassági 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



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZAT Tagozatkód: 0085

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

ALAPÁPOLÁSI MUNKATÁRS

A szakma megnevezése: **Alapápolási munkatárs**

A szakma azonosító száma: **4 0913 03 12**

A képzés időtartama: **3 év**

- 9. évfolyam: egészségügy ágazati alapoktatás
- A 10. és 11. évfolyam: szakirányú oktatás, tanulók lehetőség szerint duális szakmai oktatás formájában, 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 140 óra

Felvétel: A tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs, egészségügyi és pályaaalkalmassági 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.

Kiemelten oktatjuk:

- **Alapápolás, gondozás**
- Munkavállalói ismeretek
- Egészségügyi alapozó ismeretek (Emberi test felépítése, Elsősegélynyújtási alapismeretek, Kommunikáció, Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek, Egészségügyi informatika, terminológia)
- Tanulásmódszertan.
- Társadalomtudományi ismeretek (Pszichológia. Szociológia.)
- Egészségfejlesztés

A gyakorlatra is építünk:

Az ágazati alapozó ismeretek tartalmazza mindazon ismereteket, melyek elengedhetetlenek egy egészségügyi ellátó intézményben történő képzett segédápolói munkakör betöltéséhez. A tananyag elsajátításával a tanulók képessé válnak megérteni a betegellátás alap pilléreit, etikusan empátikusan és a betegjogok, munkavédelmi alapok betartásával végezni kompetencia szintű beavatkozásait, megismerik az emberi test felépítését, a kórházi aszepszist, az alapvető ápolási-gondozási beavatkozásokat, és azok kivitelezését, illetve gyakorolják ezeket demonstrációs termi szimulációs és klinikai környezetben.



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



Munkahelyi körülmények között gyakorlatot szerez az alapápolási feladatok végzésében: a beteg ápolási szükségleteinek megfelelő alapápolás, ágyazások, ágyneműcsere, mozgás-, higiénés-, táplálkozási-, ürítési szükségletek kielégítésének segítése, kórterem rendbe tétele, betegmegfigyelés, kompetenciaszintű betegápolási eljárások kivitelezése, asszisztálás diagnosztikai eljárásoknál.

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:

- a biztonságos és minőségi betegellátás szempontjainak figyelembevételével, az etikai és a jogi normák betartásával részt vesz az egészségügyi ellátás megelőző, gyógyító, gondozó és rehabilitációs folyamataiban;
- a beteg szükségleteinek megfelelő, egyénre szabott ápolási terv alapján részt vesz az ápolási folyamat megvalósításában;
- felismeri a megváltozott fiziológiai szükségletekkel járó állapotokat, szükség esetén elsősegélyt nyújt;
- betegség melletti vizsgálatokat végez, előkészít diagnosztikus és terápiás eljárásokhoz, lebonyolításuknál segédkezik;
- megfelelően kommunikál a beteggel, a hozzátartozókkal, valamint az ellátó team tagjaival;
- papír alapú és elektronikus egészségügyi dokumentációt vezet a jogszabályi előírásoknak megfelelően;
- pszichés támogatást nyújt a betegnek és családjának.

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 ismételése**, 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 huszonegy hónap** áll a tanulók rendelkezésre.

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 ismételése), 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: erősségek felszínre hozása, sikerélmény, a siker kulcsa a személyes kísérés, a tanulók fejlődési útjának folyamatos követése**
- **a tanuló szakképzési ösztöndíjra jogosult**
- **pályaorientáció, 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



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: 16 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

- 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.

► SZOCIÁLIS ÁGAZATRA JELENTKEZŐKNÉL (5 év)

Tanulmányi terület kódja: 0086 kód

- magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia
- felvehető keretlétszám: 16 fő
- egyéb feltétel: egészségügyi és pályaaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges
- választható idegen nyelv: angol/német



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



II. SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS 3 ÉV

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

- Felvehető keretlétszám: 32 fő
- *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.*

Egészségügy ágazati oktatás Tanulmányi területek kódja: 0085

- Felvehető keretlétszám: 16 fő

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!



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KOSSUTH ZSUZSANNA TECHNIKUM

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



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!*
- ✓ *Országos versenyeredmények!*

