



**BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
KOSSUTH ZSUZSANNA
SZAKGIMNÁZIUMA ÉS SZAKKÖZÉPISKOLÁJA**

Szakközépiskola: 6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10. Tel: (78) 461-185

Szakközépiskola: 6300 Kalocsa, Asztrik tér 5-7. Tel: (78) 462-588

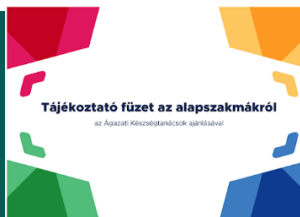
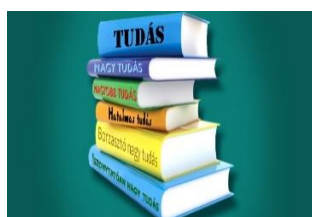
info@kossuth-kalocsa.hu ; www.kossuth-kalocsa.hu



BAJAI SZC KOSSUTH ZSUZSANNA SZAKGIMNÁZIUMA ÉS SZAKKÖZÉPISKOLÁJA

FELNŐTTEK OKTATÁSA - SZAKMAJEGYZÉK 2020/2021. TANÉV

INGYENES FELNŐTTEK OKTATÁSA A KOSSUTHBAN



<https://ikk.hu/>

A Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája az alábbi képzésekre várja a jelentkezőket felnőttoktatása keretében a **2020/2021-es tanévben**:

TECHNIKUM					
Ssz.	Ágazat megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmairánya	Szakmai oktatás időtartama
1.	EGÉSZSÉGÜGY	5 0913 03 01	Ápoló	Alapellátási közösségi szakápoló	6 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 3 év (érettségi végzettséggel)
				Geriátriai és krónikus beteg szakápoló	6 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 3 év (érettségi végzettséggel)
2.	EGÉSZSÉGÜGY	5 0913 03 02	Egészségügyi asszisztens	Perioperatív asszisztens	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
3.	EGÉSZSÉGÜGY	5 0913 03 04	Gyakorló ápoló	Csecsemő és gyermekápoló	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
				Felnőttbeteg - ápoló	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
4.	TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus	X	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)



BAJAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
KOSSUTH ZSUZSANNA
SZAKGIMNÁZIUMA ÉS SZAKKÖZÉPISKOLÁJA

Szakgimnázium: 6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10. Tel: (78) 461-185

Szakközépiskola: 6300 Kalocsa, Asztrik tér 5-7. Tel: (78) 462-588

info@kossuth-kalocsa.hu ; www.kossuth-kalocsa.hu



5.	TURIZMUS- VENDEGLÁTÁS	5 1015 23 07	Turisztikai technikus	Idegenvezető	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
				Turisztikai szervező	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
6.	TURIZMUS- VENDEGLÁTÁS	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus	X	5 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)

SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Ssz.	Ágazat megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmairánya	Szakmai oktatás időtartama
1.	TURIZMUS- VENDEGLÁTÁS	4 1013 23 04	Pincér – vendégtéri szakember	X	3 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)
2.	TURIZMUS- VENDEGLÁTÁS	4 1013 23 05	Szakács	X	3 év (alapfokú iskolai végzettséggel) 2 év (érettségi végzettséggel)

FELNŐTTEK OKTATÁSA – KÍNÁLATUNK SZAKMALEÍRÁSAI

EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZAT

Az egészségügy ágazat az egészségügyi szakmák gyakorlására készíti fel a leendő szakembereket, akik a betegápolás és gondozás, a különböző diagnosztikai és terápiás területeken végzik munkájukat. Az ágazatban végzetek feladata az egyes korosztályok egészségének megőrzése, betegségének megelőzése, betegek, sérültek ellátása, ápolása, gondozása, a betegek felépülésének támogatása. A szakmai gyakorlatokon – kórházi osztályokon, rendelőintézetben, bölcsődében, szociális otthonban - sajátíthatják el a magas szintű szakmai ismereteket.

Szakmai kínálatunk:

5 0913 03 01 Ápoló

Cél a megalapozott, széleskörű elméleti és gyakorlati ismeretekkel és gyakorlati képességekkel rendelkező szakemberek képzése. Olyan ápolókat igyekszünk kibocsátani, akik elsődlegesnek tekintik az élet és az emberi méltóság tiszteletét. Ápolási, gondozási feladatuk végzésével segítik a különböző életkorú betegek és egészséges emberek szükségleteinek kielégítését a rászorultságuk mértékében.

- ❖ *Az Alapellátási közösségi szakápoló szakmairány a betegek elsődleges ellátására készít fel.*
- ❖ *A Geriátriai és krónikus beteg szakápoló szakmairány a krónikus betegségek ellátásának elsajátítását teszi lehetővé.*

5 0913 03 02 Egészségügyi asszisztens

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

- ❖ A **Perioperatív asszisztens szakmairány** a kisebb-nagyobb műtéti beavatkozások előtti, alatti, utáni feladatok elvégzésére tanít meg.

5 0913 03 04 Gyakorló ápoló

A gyakorló ápoló korszerű elméleti tudással és gyakorlati tapasztalattal rendelkezik, felelősen vesz részt az egészségügyi ellátás megelőző-, gyógyító-, gondozó- és rehabilitációs folyamataiban.

- ❖ A **Csecsemő és gyermekápoló szakmairányon** a feladat a kis betegek felkészítése a vizsgálatokra és beavatkozásokra, valamint a segítségnyújtás az orvos munkájához.
- ❖ A **Felnőttbeteg-ápoló szakmairányon** tanuló részt vesz az ápolási tevékenységben, a gyógyítófolyamatokban, lelki támogatást nyújt a betegeknek.



TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Az ágazat szakmai műveltségének megalapozása a következő ismereteken alapszik a tanuló szakmaválasztásától függően: a turisztikai erőforrások, az ételkészítés, a felszolgálás, a vállalkozások működtetése, a gasztronómia, a vendéglátó ismeretek, a szálláshelyismeret, az utazásszervezés, a marketing, az ügyvitel, Magyarország turisztikai természeti, történelmi, adottságai, kulturális értékei, turizmusföldrajza...

Szakmai kínálatunk:

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

A vendéglátóipar termelési és irányítási területén az éttermi konyha vezetéséért felelős szakember. Közép-és felsővezetői feladatokat lát el pl.: főszakácsként, főszakács helyettesként, élelmezésvezetőként, élelmezésvezető helyettesként.

5 1015 23 07 Turisztikai technikus

- ❖ **Idegenvezető szakmairány:** az **Idegenvezető** itthon bemutatja a látnivalókat, külföldön csoportot kísér, vagy telepített idegenvezetőként dolgozik. Az országba érkező külföldi turistákkal, valamint a belföldi túrákon résztvevő magyar vendégekkel megismerteti az ország turisztikai, kulturális, történelmi, művészeti értékeit, nevezetességeit magyar illetve idegen nyelven.
- ❖ **Turisztikai szervező szakmairány:** a **Turisztikai szervező** az a szakember, aki turisztikai vállalkozásban végez szervezési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus

A **vendégtéri szaktechnikus** a vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerzést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Az üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. Kialakítja annak üzletpolitikáját, marketingstratégiáját

4 1013 23 04 Pincér – vendégtéri szakember

A *pincér-vendégtéri szakember* a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel a vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt, számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

4 1013 23 05 Szakács

A *szakács* feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.



Miért a KOSSUTH?

- ✓ **Ingyenes szakmaszerzési lehetőség!**
- ✓ **Piacképes szakmai ismeret!**
- ✓ **Frekventált, belvárosi helyszín, könnyen megközelíthető!**
- ✓ **Diákcentrikus légkör!**
- ✓ **Családias környezet, segítő, támogató, türelmes tanári kar!**

A KÉPZÉS ELŐNYEI:

- 😊 A tanuló munkahelyi, családi vagy más irányú elfoglaltságához, a meglévő ismereteihez és életkorához igazodó iskolai oktatás.
- 😊 A tanuló állami vizsgákra készül fel, a programterv követelményeihez igazított képzési és kimeneti követelmények alapján.
- 😊 Nincs felső korhatár.
- 😊 Az első és a második szakképesítés megszerzése is ingyenes.
- 😊 Egy szakmairány elvégzését követően lehetőség van az adott szakma másik szakmairányának elvégzésére a közös szakmai tartalmak beszámításával.
- 😊 A képzéshez kapcsolódó oktatási- és vizsgadíj nincs.
- 😊 A gyakorlati képzés iskolai tanműhelyben és külső képzőhelyeken történik.

További információ a felnőttek oktatásával kapcsolatban Bekéné Deutsch Ágnes tagintézményvezetőtől az alábbi telefonszámokon kapható: 06-78-461-185

Email: info@kossuth-kalocsa.hu; bekene@kossuth-kalocsa.hu

Honlap: www.kossuth-kalocsa.hu

Facebook: <https://hu-hu.facebook.com/kossuthzsuzsakalocsa>