



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

Szakképzési központ: 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



NYÍLT NAP, SZAKMAI BÖRZE A KOSSUTHBAN

A Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája szeretettel várja az egészségügy, a humán pályák, a vendéglátás és a turizmus iránt érdeklődő nyolcadikosokat, osztályfőnökeiket és szüleiket az iskola tematikus Nyílt napjára, melynek keretében az egyes tanulmányi területekről, az ágazati képzésekről, a szakmaszerzésről kaphatnak felvilágosítást.

3 fő profilja van az intézményünknek és e köré fűzzük fel a nyílt napot.

A szakgimnáziumi részen egészségügy, a turisztika és a vendéglátóipar ágazati képzés, szakközépiskolai részen pincér, szakács szakma tevékenységei.

A nyílt nap időpontja: 2018. november 16. péntek 8.30 - 10.30

A nyílt nap helyszíne: a Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája **FŐÉPÜLETE** 6300 Kalocsa, Tomori Pál utca 10.

NYÍLT NAPI PROGRAMUNK

8.30 – 8.45 Vendégek érkezése, fogadása, **REGISZTRÁCIÓ** az iskola portáján

8.45 – 9.15 ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ: Iskolánk bemutatása, képzéseink – (az iskolai életéről adunk képet, körbe vezetjük az érdeklődőket (nem tanítási órákat mutatunk be, hanem a szakmák sajátosságait); a felvételi elvek

9.15 – 10.30 INTERAKTÍV SZAKMAI BÖRZE, bemutató: az egyes ágazatok tevékenységének bemutatkozása külön standokon, – **A Hungarikumok és az egészséges táplálkozás jegyében.**

Iskolánk célja nemcsak a szakmai fogások elsajátítása, hanem a továbbtanulásra való felkészítés. A minőségi oktatás és a szakma találkozása.

**A jövőd záloga a piacképes szakma!
Gyere a Kossuthba!**

Üzenetünk lényege: „minőség, szakmaiság, műveltség, nemzetközség”

Nemcsak tanítjuk, de neveljük is diákjainkat, azaz nemcsak oktatjuk az egészségüggyel kapcsolatos ismereteket, hanem egészséges életmódra nevelünk, ezért veszünk részt olyan rendezvényeken, mint pl.: Magyar Diáksport Napja

Használható tudás átadása a cél.

SZAKGIMNÁZIUM, SZAKKÖZÉPISKOLA: **TURISZTIKA, VENDÉGLÁTÓIPAR ÁGAZAT, PINCÉR, SZAKÁCS**

- ✚ ÍZEK ÉS ILLATOK A KONYHÁBÓL - Ételkészítési gyakorlat megtekintése ÚJ MOBILKONYHÁNKON, ételkóstolás
- ✚ VÁGJ ÉS EDD! – vágási-darabolási technikák – ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCSFALATOK AZ EGÉSZSÉGÉRT
- ✚ LEGYÉL A VENDÉGÜNK A KOSSUTH ÉTTERMÉBEN – LÁTVÁNYKONYHA, ÉLŐFELSZOLGÁLÁS, mindent a vendéglátásról a terített asztal mellett
- ✚ HUNGARIKUMOK A MAGYAR VENDÉGLÁTÁSBAN, TURIZMUSBAN – miről is tanulhatsz nálunk
- ✚ A MODERN VENDÉGLÁTÁS ESZKÖZEI – eszközbemutató, eszközfelismerés (játék)
- ✚ ISMERKEDÉS A TURIZMUS ÉS A VENDÉGLÁTÁS SZAKMA TERÜLETEIVEL.
- ✚ MUNKAKÖRÖK BEMUTATÁSA: üzletvezető, étteremvezető, pincér, szakács, pultos, rendezvényszervező, vendéglátásszervező, szállodai recepció, turisztikai szervező és értékesítő – ízelítő a szakmából
- ✚ SZAKMAI DIVATBEMUTATÓ- Öltözz a jövődbe és örökítsd meg!
- ✚ TESZTELD AZ ITALOD! – Italfelismerési játék egy csöppnyi marketinggel - alkoholmentes üdítők ízvilága
- ✚ EGÉSZSÉG ÉS TÁPLÁLKOZÁS
 - LÉPCSŐRŐL LÉPCSŐRE – TÁPLÁLÉKPIRAMIS ÉLŐBEN – „Az ételed az életed.” – Játék és tanulás
 - „AZZÁ LESZEL, AMIT ESZEL!”- A jól kiválasztott élelmiszer egészségünk, ételünk, a vendéglátás alapja! Tudod, mit eszel?

SZAKGIMNÁZIUM: **EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZAT**

- ✚ *”CSAK EGY ÉLETED VAN... LAZULJ ÉRTE!”*

Szűrések: Vércukor mérés, vérnyomás mérés, oxigén szaturáció ellenőrzése, vércsoport meghatározás.
Intamuscularis injekció adása szivacsba. Az infekció felszívása és beadás kipróbálása egy szivacspárnába.
- ✚ KERKESSZÉK KIPRÓBÁLÁSA: a folyósokon ki lehet próbálni a kerekesszék irányítását, az önálló közlekedést.

„Légy türelmes magaddal! A gyógyulás nem rövidtávfutás, hanem maratón; nem egy hatalmas ugrás, hanem kis lépések sorozata.”
- ✚ ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁS:

Újraélesztés: Eszköz nélküli BLS kipróbálása, megtanulása; automata defibrillátor használata
„Nemrég múltam tizenhét.... A szívem eddig nagyjából 900 millió alkalommal húzódott össze. Teljes kötelességtudattal és tévedhetetlenül teljesítve a feladatát, hogy életben tartson. Köszönöm, drága Szív, hogy elvégzed ezt a monoton munkát a kedvemért!”
Kötözések: sérülések, vérzések ellátása.
Műseb készítés: Szuper műsebeket készítünk, és megtanítjuk, hogyan lássák el az ilyen sérüléseket.
Tens- gép kipróbálása: A tens gépnek, ami elektromosan stimulálja az izmokat, számos jó hatása van pl: a fájdalom csillapítás.
- ✚ CSECSEMŐGONDOZÁS: Csecsemő tartása, öltöztetése pelenkázása, fürdetése, hossz, súlymérés kipróbálása
- ✚ EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉS: *A táplálékod legyen az orvosságod, és az orvosságod a táplálékod legyen avagy benned a brandek, s a trendek teremtenek rendet!”* Trendi ételkóstolás egy kis keresztretjvény megoldásért.
- ✚ MIRE HASZNÁLTÁK ANNO...? Egészségügyben használatos régi eszközök kiállítása.

A Bajai Szakképzési Centrum kalocsai tagintézményei közös, komplex nyílt napot tartanak, ezért kérjük a látogatókat, hogy mindkét tagintézmény programján vegyenek részt.

Igazolások kiadásának feltétele: mindkét tagintézmény programján való részvétel, így az igazolások átvételére **12.00 órától** van lehetőség a **Bajai SZC Kalocsai Dózsa György Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiumában.**

MINDEN ÉRDEKLŐDŐT SZERETETTEL VÁRUNK!

SZAKGIMNÁZIUM

0080 kód

Tanulmányi terület: EGÉSZSÉGÜGY ÁGAZATI OKTATÁS

Képzés időtartama: 4 év + érettségi után 1 év

9-12. évfolyamon közismereti képzés, szakmai elméleti és gyakorlati oktatás (50-50%).

12. évfolyam befejezésével közismereti és szakmai érettségi vizsga

Megszerezhető szakképesítés: érettséggel

52 720 01 általános ápolási és egészségügyi asszisztens.

Továbbtanulási lehetőség:

- + 1 év érettségi után: 13. évfolyam elvégzésével újabb OKJ bizonyítvány szerezhető:
54 723 02 gyakorló ápoló
- felsőoktatási intézményben

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

0081 kód

Tanulmányi terület: VENDÉGLÁTÓIPAR ÁGAZATI OKTATÁS

Képzés időtartama: 4 év + érettségi után 1 év

9-12. évfolyamon közismereti képzés, szakmai elméleti és gyakorlati oktatás (40-60%).

12. évfolyam befejezésével közismereti és szakmai érettségi vizsga

Megszerezhető szakképesítés: érettséggel **34 811 03 pincér**

Továbbtanulási lehetőség:

- + 1 év érettségi után: 13. évfolyam elvégzésével újabb OKJ bizonyítvány szerezhető:
54 811 01 vendéglátásszervező
- felsőoktatási intézményben

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

0084 kód

Tanulmányi terület: TURISZTIKA ÁGAZATI OKTATÁS

Képzés időtartama: 4 év + érettségi után 1 év

9-12. évfolyamon közismereti képzés, szakmai elméleti és gyakorlati oktatás (40-60%).

12. évfolyam befejezésével közismereti és szakmai érettségi vizsga

Megszerezhető szakképesítés: érettséggel **52 812 01 Szállodai recepció**

Továbbtanulási lehetőség:

- + 1 év érettségi után: 13. évfolyam elvégzésével újabb OKJ bizonyítvány szerezhető:
54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő.
- felsőoktatási intézményben

Felvétel: a tanulmányi eredmények alapján, felvételi nincs.

SZAKKÖZÉPISKOLA

A szakiskolák helyébe lépő szakközépiskolákban az első három év után szakmai vizsgát tehetnek a diákok, majd további két év alatt felkészülhetnek az érettségire.

0082 kód

Tanulmányi terület: PINCÉR

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

Kimenet: *OKJ 34 811 03 Pincér* szakképesítés

Képzés időtartama: 3 év

0083 kód

Tanulmányi terület: SZAKÁCS

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

Kimenet: *OKJ 34 811 04 Szakács* szakképesítés

Képzés időtartama: 3 év

Gyakorlatorientált oktatás:

***Egészségügy:** saját „tankórház” - demonstrációs terem,
elsősegélynyújtás, babysitter-vizsga lehetősége, csecsemő- és
kisgyermekgondozás, szakmai és nyári gyakorlat (rendelőintézet,
kórház, bölcsőde, idősök otthona).*

***Vendéglátóipar:** ételkészítés, felszolgálás, értékesítés, terítés,
éttermi kínálat tervezése, rendezvényszervezés, marketing,
szakmai és nyári gyakorlat
(vendéglátó egységek).*

Két idegen nyelv, üzleti idegen nyelv.

***Turisztika:** vendégfogadás, üzleti protokoll, marketing, turisztikai
vállalkozások, szállodai tevékenységek, szállodai kommunikáció
Két idegen nyelv, szakmai idegen nyelv.*

MIÉRT VÁLASZD A KOSSUTHOT?

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

Továbbtanulási kínálatunk intézményünkben
ingyenes nappali / esti tagozatos felnőttoktatás keretében

- ❖ Gyakorló ápoló OKJ 54 723 02
- ❖ Ápoló OKJ 55 723 01
- ❖ Szakács OKJ 34 811 04
- ❖ Vendéglátásszervező OKJ 54 811 01
- ❖ Vendéglátó-üzletvezető OKJ 35 811 02
- ❖ Idegenvezető OKJ 54 812 01