

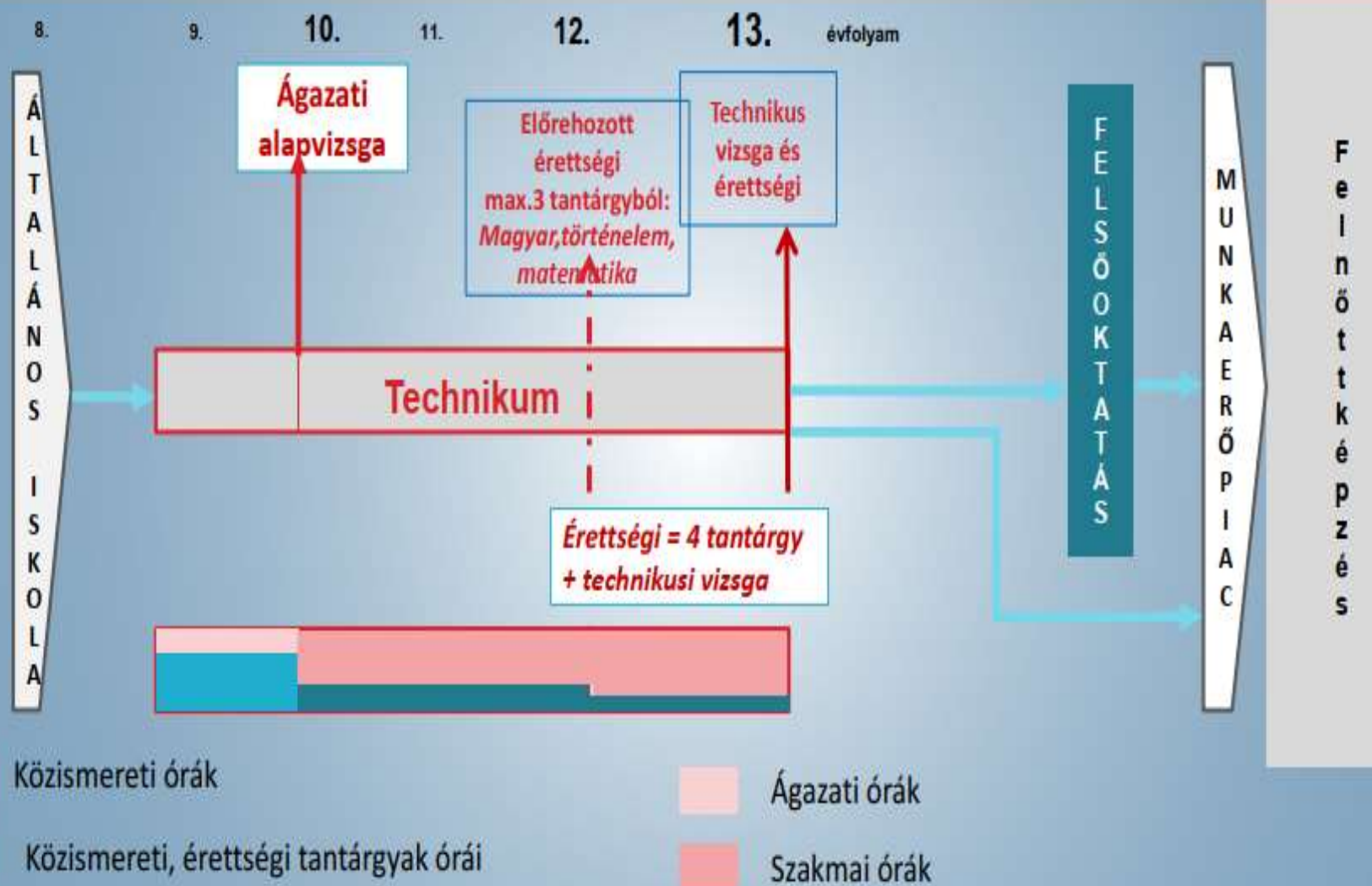
Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Technikum





Az új szakképzési struktúra egyik iskola típusa a **TECHNIKUM**

A technikum **5 éves**: 2 év ágazati alapoktatás + 3 év szakirányú oktatás



Technikumi képzés újdonsága, előnyei:

- Először ágazatot választ, amivel 2 évig ismerkedik.
- 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.
- A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit
 - ❑ Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom, ugyanolyan óraszám, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, három tárgyból előrehozott érettségi lehetőséggel
 - ❑ a **nyelvvizsga megszerzésére** a lehetőség adott, hiszen ugyanolyan összóraszám, mint a gimnáziumban, de itt **egy nyelvből**
 - ❑ **nem kell ötödik érettségi tantárgyat választani**, mivel a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tantárgy
 - ❑ a **technikusi vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít**
- Az 5 év elvégzése után **egyszerre kap érettségi bizonyítványt és a technikusi oklevelet**

Technikum

- 😊 Minőségi szakmai oktatás helyszíne
- 😊 Középvezetői szintű ismeretek biztosítása
- 😊 A gimnázium és a szakmatanulás előnyeinek egyesítése

BAJAI SZC
Kossuth Zsuzsanna
Technikum

A jövőd záloga a
piacképes SZAKMA!
Gyere a Kossuthba!

Technikumi
képzés



GYAKORLÓ
ÁPOLÓ



TECHNIKUM:

0080 kód
Egészségügy
ágazat

- **Gyakorló**
ápoló

Egészségügy ágazat

- Az ágazatban végzetek feladata az egyes korosztályok egészségének megőrzése, betegségek megelőzése, betegek, sérültek ellátása, ápolása, gondozása, a betegek felépülésének támogatása.
- A képzés során az ápolás, az asszisztencia, az egészségügyi laboratóriumi munka és a rehabilitáció területeivel ismerkedhetnek meg a diákok.



509130304 Gyakorló ápoló

- ápolást, gondozást végez; asszisztensi feladatokat lát el;
- alapápolási tevékenységet végez a szükségleteknek és életkornak megfelelően;
- vizsgálatoknál, beavatkozásoknál előkészít és segédkezik; eszközöket készít elő a különböző eszközös és laboratóriumi vizsgálatokhoz, diagnosztikus és terápiás beavatkozásokhoz, kivitelezésükben segítséget nyújt az egészségügyi team tagjainak;
- a beteg állapotváltozását észleli, nyomon követi és szükség esetén beavatkozik;
- képes egyes ápolói beavatkozások elvégzésére pl.: injekciózás, vérvétel, EKG készítés.



Ajánlott minden fiatal számára, aki jó verbális képességgel rendelkezik, könnyen teremti kapcsolatot, fontos számára a mások iránti felelősségvállalás és segítségnyújtás.

Tomori utcai demonstrációs terem







Duális képzőhely, szakmai partner



**Bács-Kiskun Megyei Kórház Szegedi Tudományegyetem Általános
Orvostudományi Kar Oktató Kórháza Kalocsai Szent Kereszt Kórháza**



Továbbtanulási
lehetőség
intézményen belül:
Általános ápoló –
okleveles technikus



Korszerű
eszközök,
műszerek



BAJAI SZC
Kossuth Zsuzsanna

Technikum

A jövőd záloga a
piacképes SZAKMA!
Gyere a Kossuthba!

Technikumi
képzés



VENDEGTÉRI
szaktechnikus

SZAKÁCS
szaktechnikus



TECHNIKUM: 0081 kód Turizmus- vendéglátás ágazat:

- Vendégtéri
szaktechnikus
- Szakács
szaktechnikus

BAJAI SZC
Kossuth Zsuzsanna

Technikum

A jövőd záloga a
piacképes SZAKMA!
Gyere a Kossuthba!

Technikumi
képzés



TURISZTIKAI
technikus



TECHNIKUM:
Turizmus-
vendéglátás
ágazat
• **Turisztikai**
technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat

- Utazás, új kultúrák, értékek felfedezése, gasztronómia iránti érdeklődés
- Folyamatosan fejlődő ágazat → korszerű tudás
- Bepillantás az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba
- A gazdaság olyan területe, amely az ország egyik húzóágazatának minősül.
- Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!



Vendégtéri szaktechnikus

- A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja.
- Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját.
- Ápolja az üzleti és vendég kapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről.
- Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni.



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, ételmezésvezető helyettes, ételmezésvezető.
- akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés, logisztika.



Turisztikai technikus

Választható szakmairányok:

Turisztikai szervező, Idegenvezető

Programokat kínál, utazási csomagot állít össze, az árualap értékesítéséhez kalkulációt készít, árat képez, forgatókönyvet, az utazási programokhoz kapcsolódó dokumentumokat készít, tölt ki és kezel. Az elszámoláshoz kapcsolódó gazdasági műveleteket végez. Utazási információt nyújt, úttervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez.

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.

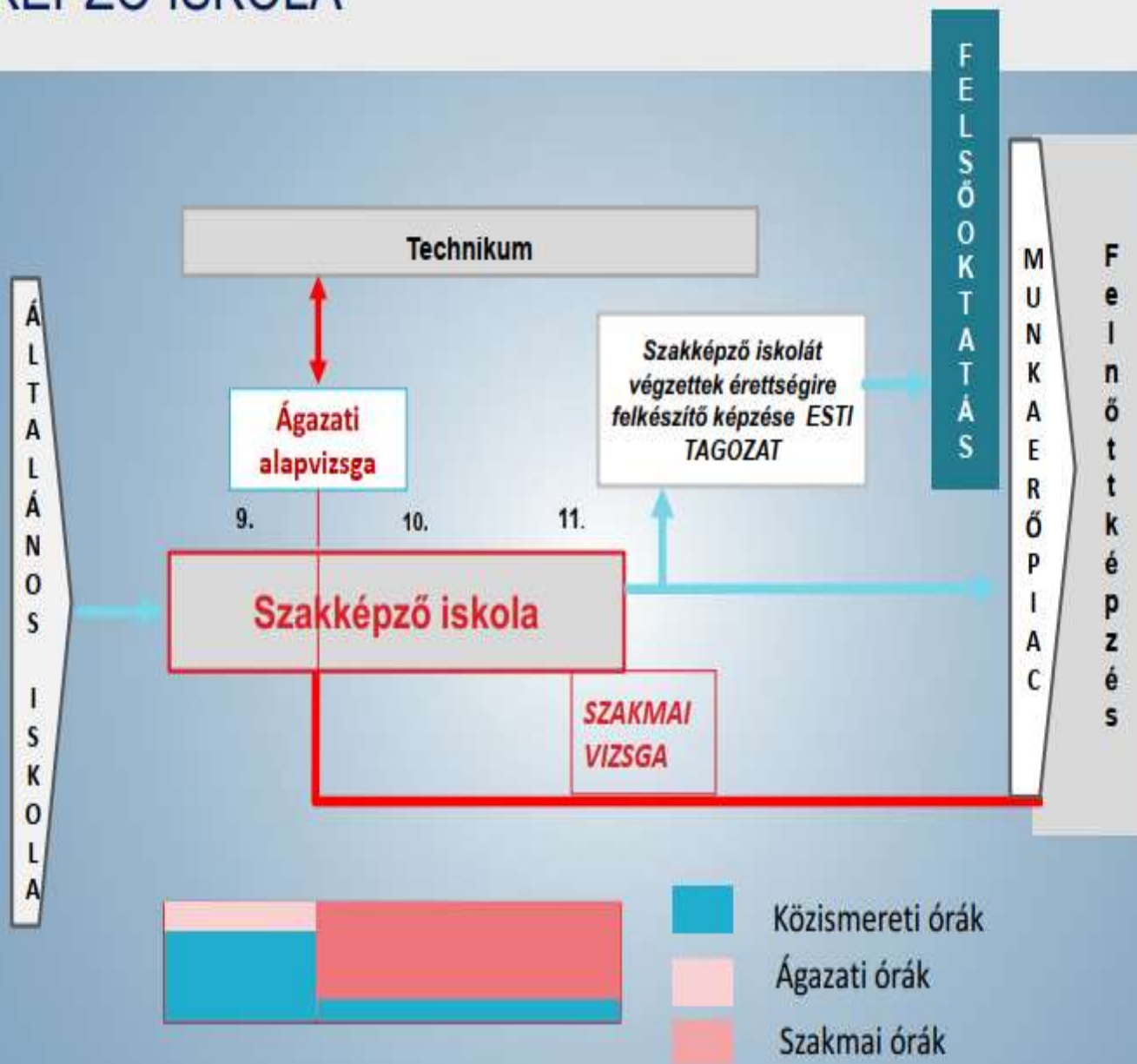
Akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.



www.kossuth-kalocsa.hu

facebook.com/kossuthzsuzsakalocsa

Az új szakképzési struktúra másik iskolatípusa a SZAKKÉPZŐ ISKOLA



A szakképző iskolai képzés újdonsága, előnyei:

- mesterképzés folyik
- **3 éves**
- **az első év ágazati ismereteket adó oktatás**
- 9. évfolyam után még a technikummal átjárható rendszer
- ösztöndíj
- 9. évfolyam után történik a szakmaválasztás
- 10. és 11. évfolyam szakmai képzés duális keretek között zajlik
- ösztöndíjat a szakképzési munkaszerződés váltja fel

Duális képzés = a képzés helyszíne elsősorban vállalatoknál, vállalkozóknál lesz, ahol a szakma elsajátítása történik.

BAJAI SZC
Kossuth Zsuzsanna
Technikum

A jövőd záloga a
piacképes SZAKMA!
Gyere a Kossuthba!

**Szakképző iskolai
képzés**



Szakképző iskola: 0082 kód Turizmus- vendéglátás ágazat

- Pincér-vendégtéri szakember
- Szakács

A pincér-vendégtéri szakember a szakképesítés megszerzésével a következő tevékenységek elvégzésére lesz képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni, leültetetni a vendéget, ismertetni a választékok, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- idegen nyelven rendelést felvenni

A **szakács** a szakképesítés megszerzésével a következő tevékenységek elvégzésére lesz képes:

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet 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

JUTTATÁSOK 2021-BEN

a szakképzésben tanulóknak (2021/22-es tanév)

ÁGAZATI ALAP OKTATÁS

ÖSZTÖNDÍJ TECHNIKUM (9.-10. évf.) HAVONTA		ÖSZTÖNDÍJ SZAKKÉPZŐ ISKOLA (9. évf) HAVONTA	
alap %-a	összege 2021-ben	alap %-a	összege 2021-ben
5%	8 370 Ft	10%	16 740 Ft

ALAPJA a tanév első napján érvényes kötelező legkisebb munkabér egyhavi összege, amely 2021-ben 167 400 Ft.

SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

tanulmányi átlag	ÖSZTÖNDÍJ (havonta, nem duális képzés esetén)		PÁLYAKEZDÉSI JUTTATÁS (egyszeri, első szakma megszerzése után)	
	alap %-a	összege 2021-ben	alap %-a	összege 2021-ben
2,00 – 2,99	5%	8 370 Ft	80%	133 920 Ft
3,00 – 3,99	15%	25 110 Ft	110%	184 140 Ft
4,00 – 4,49	25%	41 850 Ft	145%	242 730 Ft
4,49 <	35%	58 590 Ft	180%	301 320 Ft

SZAKMA
.HU
VERZUM

RÁSZORULTSÁGI TÁMOGATÁS

tanulmányi átlag	HAVONTA	
	alap %-a	összege 2021-ben
3,5 <	20%	33 480 Ft

Orientációs évfolyam (1 év)

0083 kód

- Ha már szereztél alapfokú végzettséget
- Ha bizonytalan vagy a pályaválasztásban vagy nem állsz készen rá
 - rugalmas tanulásszervezés
 - pályaaorientáció elősegítése, a szakmák megismerése
 - személyre szabott oktatás
 - mentorálás, alapkészségek, kulcskompetenciák fejlesztése
 - projektoktatás
- **Az előkészítő év befejezését követően a diák képességei és érdeklődése alapján felvételi nélkül folytathatja tanulmányait a választott szakmában.**

Műhelyiskola

- Ha alapfokú iskolai végzettséggel nem rendelkezel, de elvégezted a dobbantó programot
- Ha alapfokú végzettséggel rendelkezel és a tizenhatodik életévedet betöltötted
 - részszakma megszerzésére irányuló felkészítés
 - tanműhelyben vagy munkahelyi körülmények között,
 - nappali rendszerben,
 - egy-öt fős csoportokban

Asztrik téri tankonyha és tanétterem



Asztrik téri tankonyha és tanétterem





Gyakorlat a Mócsy utcai tankonyhán







Gyakorlat a Mócsy utcai tanéletteremben



Tanétterem a Mócsy utcában



Duális képzőhelyek, vendéglátó szakmai partnerek

- ✓ *51-es Reggeliző Vendéglő Solt*
- ✓ *Diófa Vendéglő*
- ✓ *Fürtös Vendéglő Kecel*
- ✓ *Grande Chico Ételbár*
- ✓ *Halászcserda*
- ✓ *Il Primo Étterem*
- ✓ *Judit Vendéglő*
- ✓ *Kalocsai Csajdakert Étterem*
- ✓ *Kígyósi Csárda Étterem és*
- ✓ *Panzió Fülöpszállás*
- ✓ *Tanya Bisztró Dunapataj*
- ✓ *Trófea Mediterraneo*
- ✓ *Zöld Ász Fogadó Szabadszállás...*



Turisztikai szakmai partnerek

Cabernet Borturisztikai
Látogatóközpont /Hajós-
Pincefalu/



Astriceum
Érseki Múzeum



Paprikavilág Kft.
Információ- és
Látogatóközpont



Gazdasági-pénzügyi ismeretek kiemelt oktatása, tanórán kívüli programok

Megtakarítási
alapismeretek

Munkavállalás,
munkaügyi ismeretek
idehaza és az Európai
Unió területén

Hitellel
kapcsolatos
alapismeretek

Vállalkozások
felépítése és
üzemeltetése

Pénzkezelési
technikák



Kapcsolódó programok

- Európai Pénz7 (Magyar Bankszövetség +MNB)
- Pénzügyi – gazdasági tréningek
- Pályázatok, versenyek
 - Pl.: K-Kari Napok (Corvinus Egyetem)
 - Gazdálkodj okosan! (Szegedi Tudományegyetem)
 - PénzSztár Országos Középiskolai Pénzügyi - Gazdasági Verseny
- ...



Szakmai rendezvények



Hotel Piros Arany felújítási ünnepsége



**„Két együttes egy színpadon”
című rendezvény állófogadása**



**Nemzeti Pedagóguskar
kihelyezett ülése**

Szakest



Szakmai találkozó



Szakmai kirándulások





OMÉK, BNV, SIRHA



Szakmai versenyek





2019. évi VI. SkillsHungary Nemzeti Döntő I. hely



2018/2019. évi ÁSZÉV döntőseink mindkét ágazatban



2020. ÁSZÉV Országos döntő 4. és 6. hely



2019. évi „Hazai íze, hazai asztalokon” továbbjutó versenyzői





Iskolai, közösségi élet





Szalagavató



Ballagás



Gólyabál



Mikulás



Farsang



DÖK nap







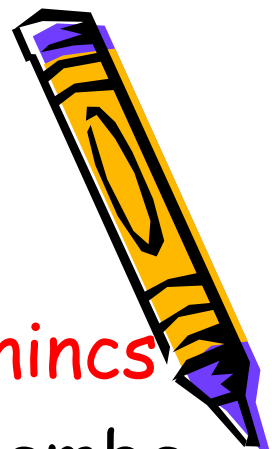
Kihelyezett pályaorientációs napok az általános iskolákban



Éld bele magad! Nyári tábor



Felvétel



- A tanulmányi eredmények alapján, **felvételi nincs**
- Kizárólag a tanulmányi eredmény figyelembe vételével vesszük fel a tanulókat.
- Figyelembe vett tantárgyak a 7. év végi és a 8. félévi bizonyítványból: magyar nyelv, magyar irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia.
- Egészségügyi, pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges



Idegennyelv-oktatás: angol, német

október 20.

megjelennek a
középiskolák
felvételi
tájékoztatói

december 3.

jelentkezni kell
a központi
írásbeli
vizsgára

január 22.

10.00.

központi
írásbeli
felvételi vizsga

február 7.

megjelennek az
írásbeli
eredmények

február 18.

Az iskola
továbbítja a
tanulók
jelentkezési lapját
a középiskolának

március 16.

középiskolák
közéteszik az
ideiglenes
felvételi
jegyzéket

április 29.

középiskolák
értesítést
küldenek a
felvételi
eredményéről

június 22-24.

beiratkozás a
középfokú
iskolába

végre vége

NYÁR!



A középiskolai
felvételi
eljárásrend
legfontosabb
dátumai
2021/2022-es
tanévben



<https://pbkik.hu/2021/08/24/hirek/szakkepzes/kozepiskola-valasztas-datumok-feladatok/> Letöltve: 2021.09.27.



Menü

AZ ISKOLA NYÁRI NYITVATARTÁSI
RENDEJE, HIVATALI ÜGYINTÉZÉS

JÁRVÁNYÜGYI INTÉZKEDÉSI TERV

DIGITÁLIS MUNKAREND

ISKOLAI NYITVATARTÁS, ÜGYELET A
DIGITÁLIS MUNKARENDBEN

KEZDŐLAP

HÍREK

PÁLYAVÁLASZTÁSI KALAUZ

Pályorientációs anyagaink

Felvételi

Képzéseink

TECHNIKUM - EGÉSZSÉGÜGY
ÁGAZAT

TECHNIKUM - TURIZMUS-
VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

SAKKÉPZŐ ISKOLAI
KÉPZÉSEINK

GINOP-6.2.3-17-2017-00018

GINOP-6.1.3-17 „TANULJUNK IDEGEN
NYELVEKET!”

„GYERMEK ÉS IFJÚSÁGPSZICHIÁTRIA,
ADDIKTOLÓGIAI ÉS MENTÁLHIGIÉNÉS
ELLÁTÓRENDSZER
INFRASTRUKTURÁLIS FELTÉTELEINEK
FEJLESZTÉSE” ELNEVEZÉSŰ KIEMELT
PROJEKT TÁJÉKOZTATÓ ANYAGAI

A SZAKKÉPZÉSI SZOLGÁLTATÁSOK 2019. ÉVI

Friss híreink

Tankönyvosztás

2021-08-09

TANKÖNYVOSZTÁS Minden diák térítésmentesen kapja a tankönyveket, melyhez nincs szükség igazolásra. Kérjük, hogy mindenki az osztálya számára kijelölt időpontban érkezzen (szülői kíséret nem szükséges, testvérek átvehetik egymás könyvét), aki nem tud megjelenni a kiírt időpontban,...

GINOP-6.2.3-17-2017-00018. projektzáró videó

2021-06-30

FELNŐTTOKTATÁS 2021/2022. TANÉV

2021-06-10

A Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Technikum a 2021/2022. tanévben INGYENES szakképzéseket hirdet: **TECHNIKUM** Ágazat Szakma Képzési idő Egészségügy Általános ápoló 5 0913 03 01 2 év ...

Iskolai büfé pályázat kiírás 2021

2021-06-08

Iskolai büfé pályázat kiírás A Bajai Szakképzési Centrum fenntartásában működő Bajai SZC Kossuth Zsuzsanna Technikum 6300 Kalocsa, Tomori Pál u. 10. sz. alatti épületében lévő büfé helyiség üzemeltetésére kiadott...

RENDKÍVÜLI FELVÉTELI ELJÁRÁS 2021

2021-05-04

Linkek



Adó 1%

1%

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!
- Ösztöndíj!
- Emelt szintű érettségi felkészítés a felsőoktatási továbbtanulás érdekében!





Köszönöm a figyelmet!



www.facebook.com/kossuthzsuzsakalocsa
info@kossuth-kalocsa.hu

