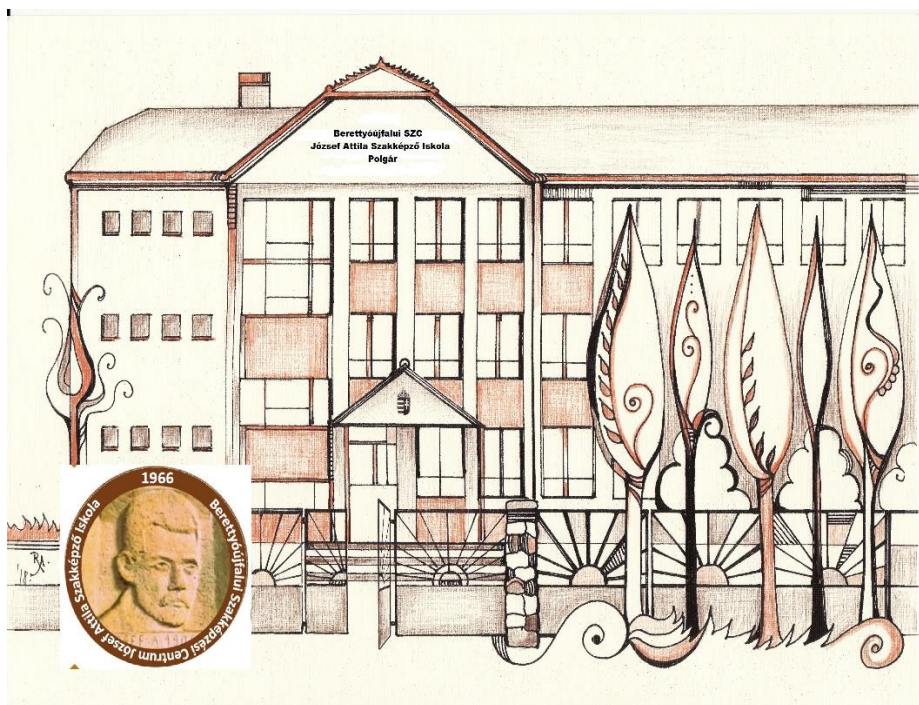


Berettyóújfalvi SZC József Attila Szakképző Iskola  
4090 Polgár Kiss Ernő u. 10.

# BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

## 2023/2024. TANÉV



**BERETTYÓÚJFALVI SZC**

**JÓZSEF ATTILA SZAKKÉPZŐ ISKOLA**

**POLGÁR**


*Iskolánk adatai:*

OM azonosító: **203030**

*Berettyóújfalui SZC József Attila Szakképző Iskola*

*ELÉRHETŐSÉGEK*


*Székhely: 4090 Polgár Kiss Ernő u. 10*

 : 52/ 391- 544


*Fax: (52) 391- 544*

*Strubáné Fenyves Anita igazgató*

*Polgár, Kiss Ernő u. 10.*

 : 06-30-694-3145

*Bálintné Dovák Andrea igazgatóhelyettes*

 : 06-30-703-4306

[www.jagszi.edu.hu](http://www.jagszi.edu.hu)

[titkarsag@jagszi.berettyoujfaluiszc.hu](mailto:titkarsag@jagszi.berettyoujfaluiszc.hu)

Iskolánk célja a korszerű műveltséggel és szakmai ismeretekkel rendelkező szakemberek nevelése, a kereskedelemben és a vendéglátásban érdekelt szervezetek részére.

Alapfeladatunk a szakmai vizsgára és munkába állásra, való felkészítés.

Arra törekszünk, hogy kialakítsuk a tanulóban az ún. élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet.

Fejlesztő célú képzési tartalmakkal és problémakezelési módokkal felkészítjük a tanulókat arra, hogy a tudás - a stabil értékek mellett - mindig tartalmaz átalakuló, változó, bővülő elemeket is.

Színes képzési rend mellett iskolánkat a humánus magatartás, a jó tanár-diák viszony, a hangulatos diákélet jellemzi. Oktatói testületünk arra törekszik, hogy segítsék diákjainkat a bennük rejlő tehetség felfedezésében és kibontakoztatásában.

Fő célkitűzésünk, hogy minden diák **önmagához képest**  
a lehető legtöbbet fejlődjön.

## **PEDAGÓGIAI ALAPELVEINK**

- Továbbtanulásra és önművelésre képes diákok nevelése.
- Képességfejlesztés: a logikai gondolkodás, koncentráló és lényeglátó képesség fejlesztése.
- Magas színvonalú képzés.
- A készségfejlesztés és az elméleti ismeretek összhangjának megtartása.
- Környezetük iránt érdeklődő, azt óvó felnőttekké nevelés.
- Másokkal való együttműködésre nevelés.
- Diákjaink segítése képességeik megismerésében és céljaik kialakításában.
- A tehetség felfedezése és fejlesztése.
- Egészséges életmódra való nevelés.
- Anyanyelvi kultúránk ápolása, a világos és tiszta beszéd és írás érdekében.
- Diákjainknak a nemzeti és európai értékeinket ismerő és tisztelő állampolgárokká való nevelése.
- A magyar és az egyetemes kultúra értékeinek elsajátítása.

A mai változó világunkban a törvényi szabályozások intézményeket is érintő átalakulásakor talán még nehezebb a középfokon továbbtanuló diákok és szüleik dolga az iskolaválasztáskor. Hol és mit, és hány órában tanítanak? Milyen kompetenciák fejlesztésére helyezik a hangsúlyt az eredményes személyiségfejlődés érdekében? Ha ott végzek, megállom-e a helyem a társadalomban? Lesz-e munkahelyem? Ilyen és ehhez hasonló gondolatok fogalmazódnak meg a fejekben.

A Berettyóújfalvai SZC József Attila Szakképző Iskola **képzési szerkezete** széles lehetőséget kínál a választásra. Az oktatók nemcsak, mint a tudás hordozói, hanem mint segítő, értékelő szakemberek munkálkodnak iskolánkban.

**Egységes alapú,** személyre szóló oktatást valósítunk meg egységes tananyagon, tantárgyi követelményeken belül, és a tanulók szándékainak, adottságainak, felkészültségének, munkabírásának megfelelő programokat kínálunk.

Képzési programunk kulcseleme a **személyre szabott pedagógia**, melynek megvalósulását szolgálják a projektoktatás, a differenciált programok, a kooperatív technikákra épülő módszerek tantárgyi programokba való beépítése, az eltérő haladási ütem biztosítása.

A **harmonikus személyiség kialakítása** érdekében mélyebben foglalkozunk nemzeti kultúránk megismertetésével.

A természettel való harmonikus kapcsolat megteremtése céljából a komplex természettudományos tantárgy keretében kiemelten foglalkozunk a **környezeti neveléssel**.

A **testi nevelés** területén megismertetjük tanulóinkat az egészséges életmóddal; kirándulások szervezésével sokoldalúan biztosítjuk mozgásigényüket, és fejlesztjük természetismeretüket.

A **szakmai oktatás** kiemelt szerepe, a piacképes szakmák, a sokszínű szabadidős tevékenység jól szolgálják a tanulók fejlődését.

### **Tanórán kívüli tevékenységek:**

tehetséggondozás, felzárkóztatás, kézműves foglalkozások, kirándulások.

## **Szakképzési kínálatunk:**

### **Képzési idő: 3 + 2 év (választható)**

A **szakképző iskola** három éves, itt képezzük a **szakmák mestereit**. Az ágazati ismereteket adó első év után történik a szakmaválasztás.

A következő két évben **duális képzés** formájában, elsősorban **vállalatoknál**, **vállalkozóknál** tudják elsajátítani a szakmai ismereteket.

A **szakképzésben résztvevők ösztöndíjat kaphatnak**, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ.

Közismereti kerettantervre és szakképzési programtantervre épülő helyi tanterv szerint történik az oktatás.

A szakképesítés megszerzése után iskolánkban **lehetőség van az érettségi bizonyítvány megszerzésére is 2 év alatt**.

**A szakképzés a jövő lehetősége, élj vele te is!**



## 1. Kereskedelem

**Tagozat kód: 0001**

**Választható szakma:**

**Kereskedelmi értékesítő**

**Szakma száma: 4 0416 13 02**

**Képzési idő: 3 év**

**Választható idegen nyelv: angol**



A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat.

Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készletkezelésére, állagmegóvására.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Önállóság, felelősségtudat, kommunikációs készség, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség, jó kapcsolatteremtő képesség, empátia, digitális eszközök használata.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelmi dinamizmus, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.

## 2. Turizmus-vendéglátás

**Tagozat kód: 0002**

**Választható szakma:**

**Pincér-vendégtéri szakember**

**Szakma száma: 4 1013 23 04**

**Képzési idő: 3 év**

**Választható idegen nyelv: angol**



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

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

## **2. Turizmus-vendéglátás**

**Tagozat kód: 0002**

**Választható szakma:**

**Szakács**

**Szakma száma: 4 1013 23 05**

**Képzési idő: 3 év**

**Választható idegen nyelv: angol**



A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágyanak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

## Felvételi követelmények:

### Központi írásbeli felvételi vizsga nincs!

A tanuló általános iskolai tanulmányait igazoló 7. osztály tanév végi bizonyítványában és a 8. osztály ellenőrzőjében szereplő félévi minősítő osztályzatait (matematika, magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv, történelem, informatika tantárgyak) vesszük figyelembe.

**A tanulók rangsorolása a beérkező eredmények alapján történik.**



***Ha kedvet kaptál, hogy elsajátítsd  
ezeget a remek szakmákat,  
jelentkezz Polgárra!***

**OM azonosító: 203030**

Feladat ellátási hely kódja	Tanulmányi terület kódja	Iskola típus	Ágazat	Képzési idő
<b>027</b>	<b>0001</b>	Szakképző iskola	Kereskedelem	3 év
<b>027</b>	<b>0002</b>	Szakképző iskola	Turizmus- vendéglátás	3 év

