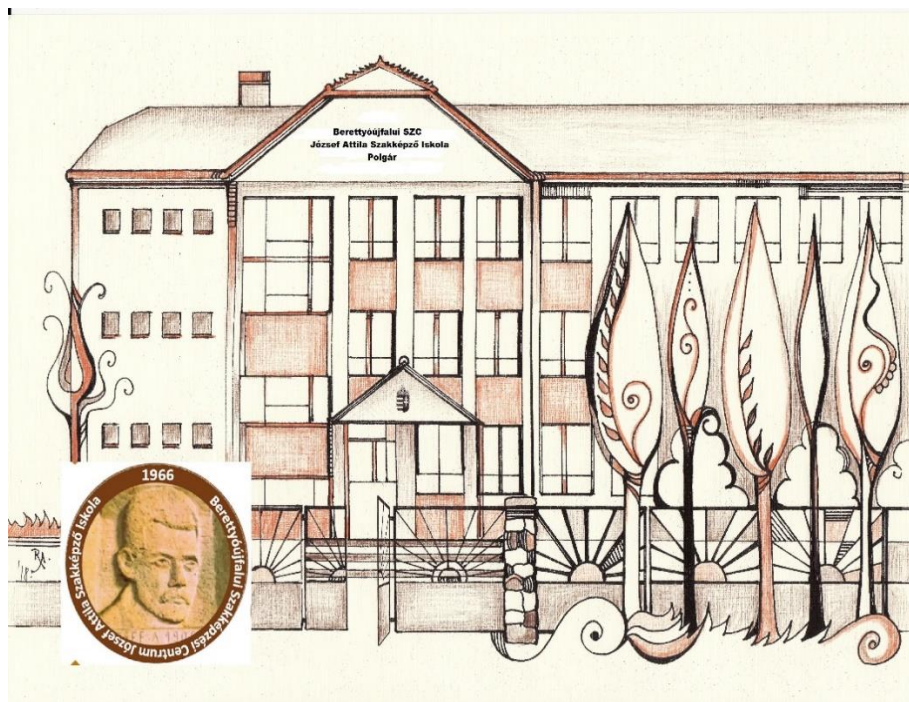


# BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

2024/2025. TANÉV



**BERETTYÓÚJFALVI SZC**

**JÓZSEF ATTILA SZAKKÉPZŐ ISKOLA**

**ELÉRHETŐSÉGEK**

**4090 Polgár Kiss Ernő u. 10**

**☎ : 52/ 391- 544**

**Strubáné Fenyves Anita igazgató**

**Polgár, Kiss Ernő u. 10.**

**☎ : 06-30-176-6465**

**Bálintné Dovák Andrea igazgatóhelyettes**

**☎ : 06-70-703-4306**

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

**[titkarsag@jagszi.berettyoujfalviszc.hu](mailto:titkarsag@jagszi.berettyoujfalviszc.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 tanulóknban az ún. élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet.

Fejlesztő célú képzési tartalmakkal és problémakezelési módokkal felkészítsük 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 középokon 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 Berettyóújfalui 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 tananyagban, 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.

**A JAGSZI az a hely, ahol jól érzed magad!**

## **Szakképzési kínálatunk:**

### **Képzési idő: 3 év**

A **szakképző iskola** három éves, itt képezzük a **szakmák mestereit**. Az ágazati ismereteket adó első év 9. osztály végén sikeres ágazati alapvizsga letétele után történik a szakmaválasztás.

A következő két évben **duális képzés** formájában, elsősorban **vállalatoknál, vállalkozóknál** tudják elsajátítani a szakmai ismereteket. **A duális képzésben szakképzési munkaszerződéssel munkabérre jogosultak a tanulók.**

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

Közismereti kerettantervre és szakképzési programtervre épülő szakmai program szerint történik az oktatás.

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



## 1. Kereskedelem

**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

**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 ételleket, 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 vágnak. 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 vesszük figyelembe matematika, magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv, történelem, informatika tantárgyakból.

A tanulók rangsorolása a beérkező eredmények alapján történik.

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

**OM azonosító: 203030/027**

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



# BERETTYÓÚJFALVI SZC JÓZSEF ATTILA SZAKKÉPZŐ ISKOLA

4090 Polgár, Kiss Ernő utca 10.

06-52-391-544

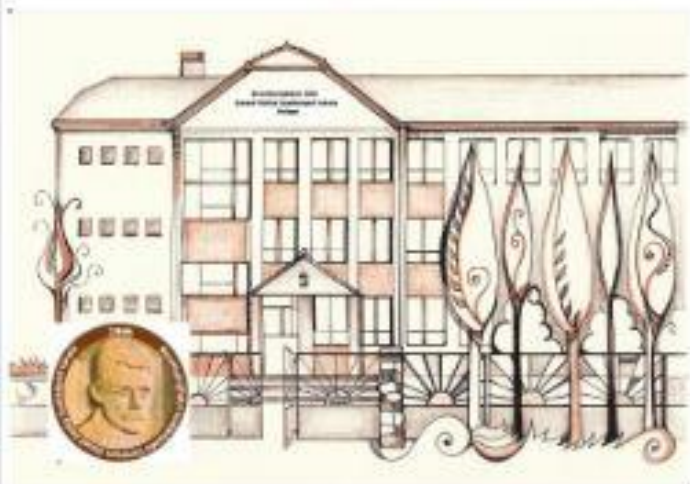
titkarsag@berettyoujfaluiszc.hu

## NYITOTT KAPUK NAPJA

2023. NOVEMBER 23.

8:00-11:00

Ismerd meg iskolánkat!



Iskolánk,  
képzéseink  
bemutatása

Interaktív  
szakmabemutatók

Játékos  
vetélkedő

Várunk Iskolánk bemutatkozó rendezvényére!

**A JAGSZI az a hely ahol jól érzed magad!**