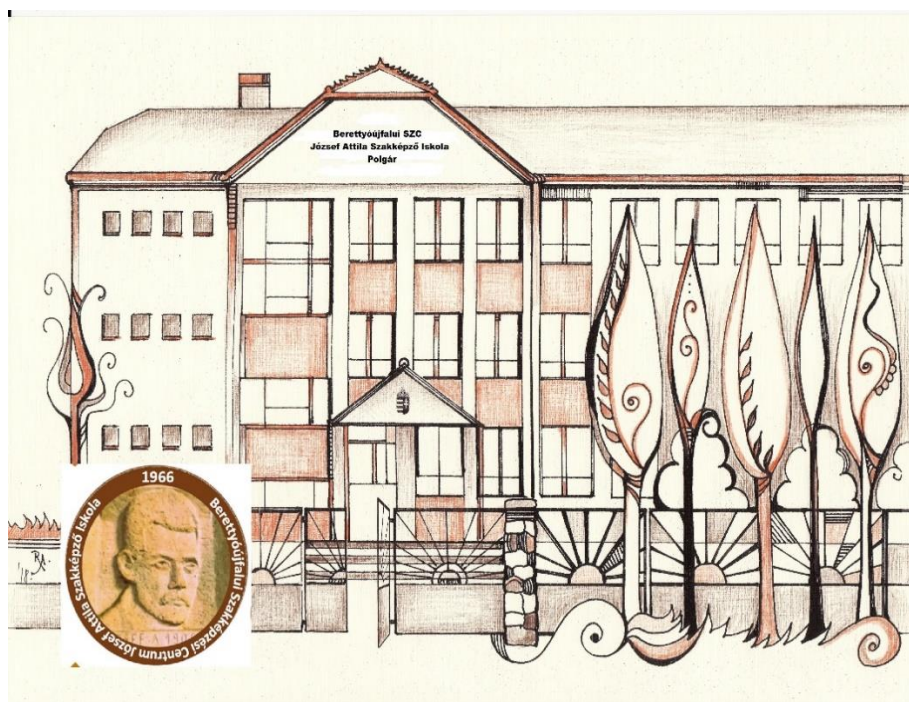


BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

2024/2025. TANÉV



BERETTYÓÚJFALUI SZC

JÓZSEF ATTILA SZAKKÉPZŐ ISKOLA

ELÉRHETŐSÉGEK

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

titkarsag@jagszi.berettyoujfaluisc.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, koncentráció 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 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

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

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 fizetést.

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

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 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 | Iskola típus | Ágazat | Képzési idő |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|-------------|
| 027 | Szakképző iskola | Kereskedelem | 3 év |
| 027 | Szakképző iskola | Turizmus- vendéglátás | 3 év |

