

# Felvételi tájékoztató 2021-22-es tanévre

<b>NÓGRÁD MEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA</b>	
<b>Cím:</b> 3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4.	<b>OM azonosító:</b> 520332
<b>Telefonszám:</b> 32/510-290	
<b>Faxszám:</b> 32/510-290	
<b>Honlap:</b> www.ker-st.hu	
<b>Email cím:</b> kvsz@kereskedelmi-nmszc.hu	
<b>Igazgató:</b> Barta Rita	
<b>Pályaválasztási felelős:</b> Barta Rita	
<p><b>Nyílt nap:</b> Nyílt nap a járványhelyzet miatt nem lesz. Elektronikus úton kapnak tájékoztatót a szülők és tanulók, amelyet az általános iskolai Kréta rendszeren keresztül tanulmányozhatnak. Kérjük, figyeljék iskolánk honlapját, Facebook oldalát (NMSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola), valamint információkat találnak az <a href="http://ikk.hu">ikk.hu</a> honlapon is.</p> <p><b>Szülői értekezlet:</b> Szülői értekezlet a járványhelyzet miatt nem lesz. Elektronikus úton kapnak tájékoztatót a szülők és tanulók, amelyet az általános iskolai Kréta rendszeren keresztül tanulmányozhatnak. Kérjük, figyeljék iskolánk honlapját, Facebook oldalát (NMSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola), valamint információkat találnak az <a href="http://ikk.hu">ikk.hu</a> honlapon is.</p>	

<b>KÍNÁLATUNK</b>			
Képzési forma	Tagozat kód	Jellemzők	Felvehető létszám
technikum	4111	Kereskedelem ágazat, 5 éves Kimenet: érettségi + Kereskedő és webáruházi technikus szakma	32 fő
technikum	4112	Turizmus-vendéglátás ágazat, 5 éves Kimenet: érettségi + Szakács szaktechnikus vagy Cukrász szaktechnikus vagy Vendégtéri szaktechnikus	32 fő
szakképző iskola	4211	Kereskedelmi értékesítő	32 fő
szakképző iskola	4212	Szakács	32 fő
szakképző iskola	4213	Cukrász	16 fő
szakképző iskola	4214	Pincér-vendégtéri szakember	16 fő

### **TECHNIKUMBAN**

Az öt év során elsődleges feladatunk a **technikusi vizsgára** való felkészítés, ezért a közismereti tudnivalók mellett nagy hangsúlyt kapnak a szakmai tantárgyak. Az **első két év ágazati alapoktatása** során a tanulók megismerkednek a Cukrász szaktechnikus, a Szakács szaktechnikus és Vendégtéri szaktechnikus szakma alapjaival, és 10. osztály végén dönthetnek arról, hogy melyiket szeretnék tanulni a következő három évben. A 11., 12. és 13. évfolyamon duális képzés folyik, azaz a tanulók az iskolai szakirányú oktatás mellett gazdálkodóknál sajátítják el a választott szakmát.

A diákok a négy közismereti tárgyból tesznek érettségi vizsgát, a technikus szakképesítés szakmai vizsgája lesz egyben az ötödik, emelt szintű érettségi tárgy. A 13. évfolyam végi sikeres vizsga után **két oklevelet kap a tanuló:** megkapja az **érettségi bizonyítványát**, és a **technikusi végzettséget** igazoló oklevelet. **A technikus vizsga emelt szintű szakmai érettségi vizsgának számít**, ez könnyebbé teszi a bejutást a szakirányú felsőoktatási intézményekbe. A tanulók kilencedik osztálytól kezdve havi rendszerességgel ösztöndíjat kapnak.

### **SZAKKÉPZŐ ISKOLÁBAN**

A tanulók **három tanév alatt** készülnek fel a szakmai vizsgára. A képzés során a szakmai elmélet és gyakorlat van a középpontban, de emellett közismereti oktatás is zajlik. A 9. évfolyamon ágazati alapismereteket sajátítanak el a tanulók, és 10. osztályban kezdik meg a választott szakma tanulását. Az első évben a gyakorlati órák az iskolai tanműhelyekben folynak, az évet ágazati alapvizsgával zárják a tanulók. A 9. évfolyam végén van mód arra, hogy az arra érdemes tanulók átkerüljenek a technikumi képzésre. Diákjaink a 10-11. évfolyamon **szakképzési munkaszerződéssel** gazdálkodó szervezeteknél teljesítik a szakmai gyakorlatot.

A **kereskedelmi értékesítő (korábban eladó)** szakmára jelentkezők a vállalkozások működtetésének tudnivalóival, gazdasági ismeretekkel, a hatékony szóbeli és digitális kommunikáció formáival kezdik tanulmányaikat, de megtanulják a tízujjas gépirást is.

A **szakács szakmára** jelentkezők a képzés során elsajátítják az ételek elkészítésének módját.

A **cukrász szakmára** jelentkezők megismerhetik és már 9. osztályban az iskolai tanműhelyben gyakorolhatják is sütemények elkészítésének alapjait.

A **pincér-vendégtéri szakember szakmára** jelentkezők tanulnak étel-italismeretet, megismerik a felszolgálás módjait, gazdálkodási ismereteket sajátítanak el.

A tanulók kilencedik osztálytól kezdve havi rendszerességgel ösztöndíjat kapnak.

### **A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE**

A 9. évfolyamra jelentkezőket pontszám szerint sorba rendezzük. A **pontszámok megállapításánál** figyelembe vesszük a 7. osztályban év végén és a 8. osztályban félévkor kapott osztályzatokat a következő tantárgyakból: **irodalom, magyar nyelv, történelem, matematika, idegen nyelv** (maximálisan 50 pont). Az így készült rangsor lesz az a felvételi jegyzék, amely alapján kialakul a felvettek végleges névsora. Egyenlő pontszám esetén sorrendben a matematika, idegen nyelv, irodalom, magyar nyelv, történelem tantárgyak jegyei alapján rangsoroljuk a jelentkezőket. Azoknál az SNI-s vagy BTM-s tanulóknál, akik valamelyik tantárgyból az értékelés alól való felmentés miatt nem hoznak érdemjegyet, az értékelt tantárgyak átlagát számítjuk be a hiányzó jegynél. **Mind a technikumi, mind a szakképző iskolai képzés esetében foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálaton való megfelelés szükséges. A vendéglátós szakmák esetében pályaalkalmassági (vendéglátó szaktechnikusok, szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember) követelményeknek való megfelelés is szükséges.**

## **CÉLKITŰZÉSEINK**

- A munkaerőpiac igényeihez, korunk változó elvárásaihoz, kihívásaihoz való alkalmazkodással, a versenyképes tudás átadásával művelt, igényes, korszerű és rugalmasan felhasználható szakmai tudással bíró, vállalkozó szellemű szakemberek képzése.
- Széleskörű, magas szintű általános műveltség megszerzése, amely alapfeltétele a szakmai sikereknek és a felsőfokú intézményekben történő továbbtanulásnak.
- Az oktatott szakmákhoz elengedhetetlen képességek, készségek fejlesztése.
- Motiváló tanulási környezet megteremtése, amely jó közérzetet, sokrétű tanórán kívüli program lehetőségét biztosítja a tanulóknak.
- A nemzetközi kapcsolatok fejlesztésével, a külföldi tapasztalatok szerzésével történő szemléletformálás következtében tanáraink és tanulóink interkulturális kompetenciákkal rendelkeznek.