



NMSZC MIKSZÁTH KÁLMÁN TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA


2660 BALASSAGYARMAT, HÉTVEZÉR ÚT 26.

A BIZTOS VÁLASZTÁS

Felvételi tájékoztató 2023/24-es tanév



NÓGRÁD MEGYEI SZC MIKSZÁTH KÁLMÁN TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Cím: Balassagyarmat, Hétvezér u. 26.	OM azonosító: 203048/002
Telefonszám: 35/301-999	
Honlap: www.mkkevig.edu.hu	
Email cím: mikszath@nmszc.hu	
Igazgató: Zérczi Miklós	
Nyílt nap: 2022. november 16. 08:00 és 10:00 óra	
<p>Szülői értekezlet: Megfelelő számú érdeklődő esetén, előzetes jelzés alapján: 2022. november 16-án 16 órakor iskolánk „A” épületének emeleti 4-es számú tantermében (Balassagyarmat, Hétvezér utca 26.) tartunk.</p> <p>A képzésekről felvilágosítást a 35/301-999, 70/197-7-419, 70/198-0321, 70/197-7666 telefonszámon, vagy mikszath@nmszc.hu e-mail címen is kérhetnek.</p>	

<i>Képzési forma</i>	<i>Tagozat kód</i>	<i>Jellemzők</i>	<i>Felvehető létszám</i>
Technikum	9111	9. Gazdálkodás és menedzsment ágazat Pénzügyi-számviteli ügyintéző kimeneti lehetőséggel. (5 év)	16
Technikum	9112	18. Rendészet és közszolgálat ágazat Közszolgálati technikus, kimeneti lehetőséggel. (5 év)	32
Technikum	9113	13. Kereskedelem ágazat Kereskedő és webáruházi technikus kimeneti lehetőséggel. (5 év)	16
Technikum	9114	23. Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus Szakács szaktechnikus Cukrász szaktechnikus kimeneti lehetőséggel. (5 év)	32
Technikum	9115	25. Oktatás ágazat Oktatási szakasszisztens kimeneti lehetőséggel. (5 év)	16
Technikum	9116	15. Közlekedés és szállítmányozás ágazat Logisztikai technikus kimeneti lehetőséggel. (5 év)	16
Szakképző iskola	9211	23. Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács (3 év) 23. Turizmus-vendéglátás ágazat Pincér-vendégtéri szakember (3 év) 23. Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász (3 év)	48
Szakképző iskola	9212	13. Kereskedelem ágazat Kereskedelmi értékesítő (3 év)	24

Kollégiumi elhelyezés: igény szerint a Madách Imre Kollégiumban (telefonszám: 35/500-509)

Iskola bemutatása, felvételi követelmények:

Iskolánk 2015. július 1-től a Nógrád Megyei Szakképzési Centrum tagintézménye. A korábbi több évtizedes képzési struktúráját megőrizve a következő területeken képez szakembereket:

Technikumban:

- Kereskedelem
- Rendészet és közszolgálat
- Turizmus-vendéglátás
- Gazdálkodás és menedzsment
- Oktatási ágazatban
- Közlekedés és szállítmányozás

Szakképző iskolában:

- Kereskedelem
- Turizmus -vendéglátás

Az oktatás-képzés során törekszünk arra, hogy a tanulókat használható tudással felvértezve, gyakorlatorientáltan oktassuk, hogy szakképesítésük megszerzése után megfeleljenek a munkaerőpiaci igényeknek. Megragadunk minden alkalmat arra, hogy sikerélményhez juthassanak tanulóink, mert ez hozzájárulhat a szakmaszeretet kialakulásához.

Felvételi vizsgát nem tartunk. Felvételtől az általános iskola 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi tanulmányi eredménye (*magyar nyelv, irodalom, matematika, történelem, az általános iskolában tanult idegen nyelv, fizika, kémia, földrajz, informatika, biológia*) alapján döntünk. A legtöbb szakma esetében a tanulók számára pályaalakmassági és egészségügyi alkalmassági megfelelés szükséges. Egyes meghirdetett technikumi és szakképző iskolai képzések esetében az iskola kizáró okokat határozott meg. (lásd: Oktatási Hivatal: KIFIR Középfokú felvételi információs rendszer <https://kifir2.kir.hu/TTJegyzekKereso>)

Egy idegen nyelvet kell tanulni, mely lehet az angol, vagy a német nyelv. A technikumba járók esetén pedig az érettségi feltételét jelentő 50 óra közösségi szolgálat megszervezését iskolánk biztosítja.

Pályázatok, a Diákönkormányzat és kollégáink segítségével diákjaink számára biztosítunk lehetőséget különféle programokban való részvételre. Tanulóink az összefüggő szakmai gyakorlatok teljesítését az ERASMUS sikeres pályázatunk által akár külföldön is letölthetik.

TECHNIKUM

- 5 éves technikumi képzésben, a közismereti tárgyak tanulása mellett szakmai képzés folyik.
- 10. évfolyam után ágazati alapvizsga.
- 12. év végén 3 tárgyból előrehozott érettségi vizsga.
- 13. év végén idegen nyelvből és a szakmai tárgyból érettségi.
- 9. és 10. évfolyamon ösztöndíjra, a 11. 12. és 13. osztályban – duális képzés esetén munkaszerződés alapján munkabérré jogosult (meghatározott feltételeknek való megfelelés teljesítése esetén).
- Extra tanulmányi ösztöndíj 3,5 átlag felett (a szakképzési ösztöndíjon felül) a 9-10. évfolyamon a honvédelmi jellegű szakkörön résztvevőknek, 11-12. évfolyamon a honvédelmi alapismeretek választható tantárgyat tanulóknak.
- Érettségi vizsgalehetőség honvédelmi alapismeretekből.

SZAKKÉPZŐ ISKOLA

- A szakképző iskola 3 éves
- 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul.
- 9. évfolyam végén ágazati alapvizsga, ezt követően szakmaválasztás.
- 9. évfolyamon a tanuló ösztöndíjra, 10-11. osztályban – duális képzés esetén munkaszerződés alapján munkabérré jogosult (meghatározott feltételeknek való megfelelés teljesítése esetén).

VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK ÉS SZAKMAIRÁNYOK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSSEN

Minden ágazatban 5 éves technikus képzéssel érettségi bizonyítványt és egy magasabb szintű oklevelet lehet szerezni.

9. Gazdálkodás és menedzsment ágazat: Pénzügyi-számviteli ügyintéző



A pénzügyi és számviteli tudása alkalmassá teszi, hogy aktív és meghatározó tagja legyen a gazdálkodó szervezet pénzügyi menedzsmentjének. Kompetenciái birtokában kulcsszerepet játszik a pénzügyi és számviteli (rész) feladatok elvégzésében, ellenőrzésében. Számítógépes programcsomagok, informatikai alkalmazások, irodai szoftverek és adatbázisok segítségével az előírásoknak megfelelően könyvelői, kontírozói, számlázási, ügyviteli és ügyintézői feladatokat végez, adóbevallást készít. Elvégzi a gazdálkodó szervezet adó-és járulékfizetési kötelezettségeihez kapcsolódó elektronikus

ügyintézési feladatokat. Szóban és írásban a kapcsolatot tart a vállalkozás pénzforgalmi szolgáltatójával. A szabályoknak megfelelően intézi a számlákkal és házipénztárral kapcsolatos feladatokat, a ki-és befizetéseket, valamint az utalásokat. Nyilvántartja, kezeli a pénzügyi és számviteli bizonylatokat, iratanyagokat, megrendeléseket és szerződéseket. Egyeztet a bejövő és kimentő számlákat. A pénz és hitelműveletekkel kapcsolatos ügyintézését végez. Össze gyűjti, rendszerezi az értékelő munkához szükséges adatokat és információkat, amelyre alapozva statisztikai összeállításokat, előterjesztéseket készít. Szakmai irányítással befektetési döntések, vállalkozásfinanszírozási feladatok adminisztratív teendőit végrehajtja. Kezdeményezője a felhőalapú pénzügyi szolgáltatások alkalmazásának. Felelős és precíz munkája során mindvégig ügyel az adatkezelés, az informatikai biztonság normáinak betartására és az üzleti titok megőrzésére.

18. Rendészet és közszolgálat ágazat esetén: Közszolgálati technikus



Közigazgatási ügyintéző szakmairány

A közigazgatási ügyintéző megismerkedik közigazgatási tevékenység-terület szabályaival, sajátosságaival, a leendő választott hivatás fontosabb szakmai elemeivel. A képzési folyamat során a gyakorlati képzés keretében a közigazgatási ügyintéző megismerkedik kormányhivatalok tevékenység-rendszerének legfontosabb elemeivel.

Ajánlott azon fiatalok számára, akik érznek magukban elhivatottságot a közrend, közbiztonság a köz-, és államigazgatás területén az emberek mindennapi biztonságos életkörülményeinek fenntartásához. Elengedhetetlen, hogy legyen megfelelő számú szakember, aki a társadalom ilyen irányú igényét magas színvonalon tudja biztosítani.

Rendészeti technikus szakirány:

A rendészeti technikus megismerkedik a rendészeti, a magánbiztonsági tevékenység, valamint a rendvédelmi életpálya sajátosságaival, a leendő választott hivatás fontosabb szakmai elemeivel. A képzési folyamat során a gyakorlati képzés keretében a rendészeti technikus megismerkedik a magánbiztonsági szolgáltató szervezetek, a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűoltóság, valamint a rendőrség tevékenységének legfontosabb elemeivel.



13. Kereskedelem ágazat esetén: Kereskedő és webáruházi technikus



A kereskedő és webáruházi technikus képzés, olyan komplex tudást adó szakmai oktatás, amely teljesen új távlatokat nyit a kereskedelmi folyamatokban, az online értékesítésben, úgymint a digitalizáció vagy a technológiai újítások az áruforgalom területén.

A szakképzett technikus kereskedelmi egységet és webáruházat működtet. Feladata az áruforgalom lebonyolítása, az áruk adásvétele, amely magában foglalja a B2B, a B2C kereskedelmi és webáruházi értékesítést. Megtervezi, elemezi, értékeli az áruforgalmi tevékenységet. A vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazza a gazdasági, a marketing, a jogi ismereteket, melynek következtében képes kialakítani a kereskedelmi egység külső/belső arculatát, termék-, ár-, értékesítési-, és kommunikációs politikáját. Irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egység szabályszerű működését, ellátja a nyilvántartással, foglalkozik a vásárlók kezelésével, az adatszolgáltatással, az adatok védelmével kapcsolatos adminisztratív feladatokat. Kezeli a megrendeléseket, a törzsvásárlói nyilvántartásokat, a bónuszrendszereket. Árukatalógusokat, árjegyzékeket állít össze. Konkurencia elemzést végez a termékkereskedelem területén. A legkorszerűbb digitális és technológiai ismereteinek alkalmazásával irányítja a kereskedelmi és elektronikus rendszerek folyamatszervezését, informatikai megvalósítását. Aktualizálja az online tartalmakat, részt vesz az aktuális online, offline kampányok lebonyolításában.



23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén: Vendégtéri szaktechnikus



A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését. Kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot.

Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le. Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.



Szakács szaktechnikus



Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magas szinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban

pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magas szinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak.



Cukrász szaktechnikus



A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségéért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket,

berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat. Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ.



25. Oktatási ágazat esetén:

Oktatási szakasszisztens:



Az oktatási szakasszisztens bölcsődében, óvodában, általános iskolában, középiskolában, szakképző intézményben, gyermekotthonban, lakásotthonban, pedagógiai szakszolgálat és egyéb gyermekjóléti és gyermekvédelmi intézményben foglalkoztatott személy, aki felsőfokú végzettségű szakember irányítása mellett végzi szakirányú munkáját. A kompetenciahatárokat betartva közreműködik a gyermek/tanuló tevékenységeinek, a csoportfoglalkozások, tanórai és tanórán kívüli, továbbá intézményen kívüli programok, foglalkozások előkészítésében,

szervezésében és lebonyolításában. A pedagógus, illetve egyéb szakember útmutatásai alapján ellátja az egyes nevelési, oktatást segítő, fejlesztési, adminisztrációs feladatokat. Felügyeli, kíséri a tanulókat vagy csoportokat, gondozási feladatokat végez. Közreműködik a gyermekek/tanulók szabadidős tevékenységének, az intézményi rendezvények előkészítésében, szervezésében, segít a lebonyolításban a társas kompetenciák, csoportnormák fejlesztésében. Fejlődési és magatartászavarok észlelése esetén jelzéssel él a munkáját irányító pedagógus felé.



15. Közlekedés és szállítmányozás ágazat

Logisztikai technikus



A logisztikai technikus (Logisztika és szállítmányozás szakmairányban) összehangolja, tervezi, lebonyolítja és ellenőrzi a szállítmányozás területén az árutovábbításhoz kapcsolódó fuvarozási, szállítmányozási és logisztikai tevékenységeket. A logisztika területén a termeléshez, értékesítéshez szükséges alapanyagok, alkatrészecskék és termékek beszerzését, készletezését és az elosztási folyamatok tervezését, végrehajtását és ellenőrzését végzi. Raktározás területén ellátja a be- és kitarolás munkafolyamatait, az anyag

átvételét és kiadását, elvégzi a kommissiózás és az expedálás műveleteit. Szállítványozás területén az árutovábbításhoz kapcsolódó fuvarozási, szállítványozási és logisztikai tevékenységeket összehangolja, tervezi, lebonyolítja, ellenőrzi. Rendszeres kapcsolatot tart a belföldi és a nemzetközi partnerekkel, ügyfelekkel. Fuvarokmányokat állít ki és megfelelő szervezéssel gazdaságos, biztonságos és gyors minőségi szolgáltatást valósít meg. Munkakörével együtt járó kihívások mellett pénzügyi, adminisztratív és marketing feladatokat is ellát.



VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSBEN

Minden ágazatban a szakképző iskolai 3 éves képzéssel a szakmajegyzékben szereplő szakmai bizonyítványt lehet szerezni.

23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén:

Szakács



Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.



Pincér-vendégtéri szakember



A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálás előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel-és italkínálatot, tisztában van a vendéglátó ipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képzzi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.



Cukrász



Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képzzi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.



13. Kereskedelem ágazat esetén:

Kereskedelmi értékesítő



Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítési feladatokat. A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat. Közreműködik az árubeszerezés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk

átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.



Tel: 35/301-999

E-mail: mikszath@nmszc.hu

Igazgató: Zérczi Miklós