

**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](http://www.mkkevig.edu.hu)**Email cím:** [mikszath@nmszc.hu](mailto:mikszath@nmszc.hu)**Igazgató:** Zérczi Miklós**Nyílt napok:** 2021.november 09. 08:00**Szülői értekezlet:** A szülők számára az általános iskola ad tájékoztatást, valamint a 35/301-999-es telefonszámon, vagy [mikszath@nmszc.hu](mailto:mikszath@nmszc.hu) e-mail címen is kérhetnek a képzésekről felvilágosítást.

<i>Képzési forma</i>	<i>Tagozat kód</i>	<i>Jellemzők</i>
Technikum	<b>9111</b>	<b>9. Gazdálkodás és menedzsment ágazat</b> <b>Pénzügyi-számviteli ügyintéző</b> kimeneti lehetőséggel. (5 év)
Technikum	<b>9112</b>	<b>18. Rendészet és közszolgálat ágazat</b> <b>Közszolgálati technikus</b> kimeneti lehetőséggel. (5 év)
Technikum	<b>9113</b>	<b>13. Kereskedelem ágazat</b> <b>Kereskedő és webáruházi technikus</b> kimeneti lehetőséggel. (5 év)
Technikum	<b>9114</b>	<b>23. Turizmus-vendéglátás ágazat</b> <b>Vendégtéri szaktechnikus</b> <b>Szakács szaktechnikus</b> <b>Cukrász szaktechnikus</b> kimeneti lehetőséggel. (5 év)
Technikum	<b>9115</b>	<b>25. Oktatás ágazat</b> <b>Oktatási szakasszisztens</b> kimeneti lehetőséggel. (5 év)
Szakképző iskola	<b>9211</b>	<b>23. Turizmus-vendéglátás ágazat</b> <b>Szakács</b>
Szakképző iskola	<b>9212</b>	<b>23. Turizmus-vendéglátás ágazat</b> <b>Pincér-vendégtéri szakember</b>
Szakképző iskola	<b>9213</b>	<b>23. Turizmus-vendéglátás ágazat</b> <b>Cukrász</b>
Szakképző iskola	<b>9215</b>	<b>13. Kereskedelem ágazat</b> <b>Kereskedelmi értékesítő</b>

**Kollégiumi elhelyezés:** igény szerint a Madách Imre Kollégiumban

### **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

#### **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 alapján döntünk. Minden tanulóink számára pályaalakmassági és egészségügyi alkalmassági megfelelés szükséges.

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.

A technikum és a szakképző iskolában minden tanuló szakképzési ösztöndíjban részesül, sikeres ágazati alapvizsga után szakképzési munkaszerződés köthet mely alapján munkabére jogosult. A technikumban az ágazati alapvizsgáig egységes ösztöndíjat kapnak a tanulók, ami a vizsga után tanulmányi eredménytől függően változhat. A szakképző iskolában a sikeres ágazati alapvizsgát követően diákjaink szakképzési munkaszerződést tudnak kötni.

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.

### **TECHNIKUMBAN**

- *Ingyenes, honvédelmi jellegű szabadidős foglalkozások (szakkör).*
- *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 alapismeretektől.*

## **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 ügyintézést végez. Összegyűjti, 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 éreznek 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.

### **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 adás-vétele, amely magában foglalja a B2B, a B2C kereskedelmi és webáruházi értékesítést. Megtervezi, elemzi, 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. Szakszerűen kommunikál idegen nyelven. Feladatait környezettudatosan, a fenntarthatóság jegyében végzi.

### **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.

### **23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén:**

#### **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, 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. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmiszevezetői 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, továbbképezi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak.

### **23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén:**

#### **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 minőségért, mennyiségért 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 áruüzemeltetési, áralkalaktási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ.

### **25. Oktatási ágazat esetén:**

#### **Oktatási szakasszisztens**

Az oktatási szakasszisztens óvodában, iskolában, gyermekotthonban, lakásotthonban és egyéb (gyermeknevelő, gondozó) intézményben foglalkoztatott szakember, aki felsőfokú végzettségű szakember, irányítása mellett végzi szakirányú munkáját. A kompetenciahatárokat betartva közreműködik a gyermek/ fiatal tevékenységeinek, tanítási óráinak előkészítésében és lebonyolításában. Részt vesz az intézményen belüli és intézményen kívüli programok, szabadidős feladatok előkészítésében és lebonyolításában. Felügyeli, kíséri a csoportot, gondozási feladatokat lát el, részt vesz a gondjaira bízott gyermek/ fiatal higiénés szokásrendszerének kialakításában. Koordinálja a család és az intézmény kapcsolattartását. Munkája során differenciált bánásmódot alkalmaz. Különös figyelmet fordít a hátrányos szociokulturális környezetből érkező gyermekekre, tanulóira és családjára, valamint figyel a különleges gondozáshoz való jog érvényesülésére. Munkáját a családokkal, más szakemberekkel és a gyermekkel/ fiatallal történő kölcsönös tisztelet, tolerancia és hatékony kommunikáció határozza meg.

## **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 árurendelést 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.

### **23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén:**

#### **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 felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi 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 képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

### **23. Turizmus-vendéglátás ágazat esetén:**

#### **Cukrász**

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. 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 képi 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 értékesítői 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 árubeszerzés 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.



<http://mkkevig.edu.hu/>



[www.facebook.com/mikszathkeri/](http://www.facebook.com/mikszathkeri/)