



DEBRECENI SZC IRINYI JÁNOS TECHNIKUM

OM: 203033/012

KIR technikai azonosító: 520220



Tartalomjegyzék

- ◆ Igazgatói köszöntő
- ◆ Rólunk
- ◆ Pontszámítás, rangsorolás módja
- ◆ Képzési formáink
 - ◆ Technikum
 - ◆ Szakképző iskola
- ◆ Erősségeink
- ◆ Elérhetőségek



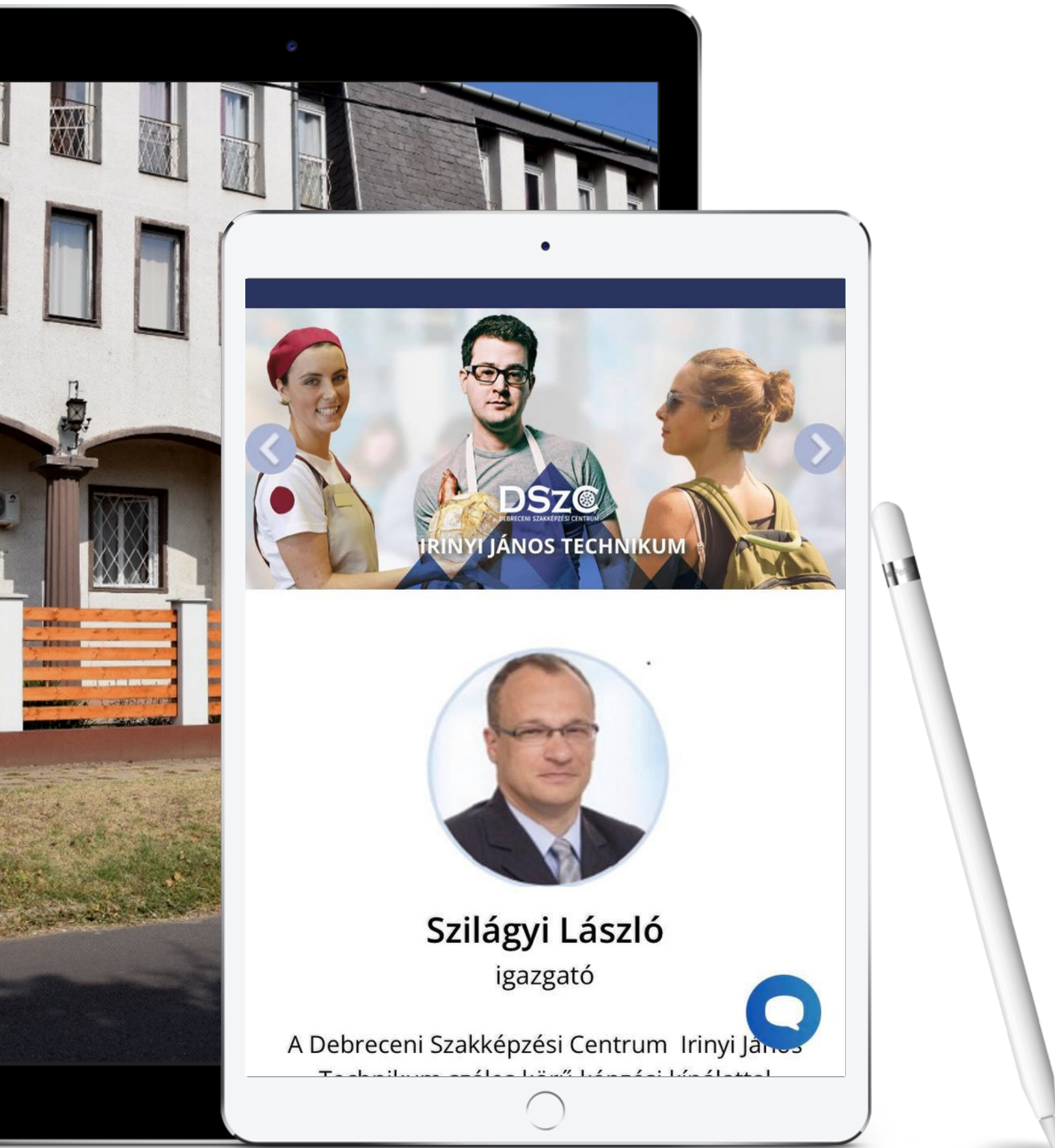
Igazgatói köszöntő

Kedves leendő Irinyis tanulók!

Egy kiemelkedően fontos tanév lesz életünkben a 2022/2023-as: iskolánk 2022-ben ünnepli 70 éves fennállását. Intézményünk egy jövő felé forduló, modern pedagógiai módszereket alkalmazó, duális gyakorlati képzést folytató, a gazdaság igényeit figyelembe vevő iskola. Idén a Sport ágazati osztályunkba a Fitness wellness instruktorként szakma mellett már a Sportedző (sportág megjelölésével) - sportszervező szakmára is felvételt hirdetünk. Emellett továbbra is várjuk a Logisztikai technikus, Vendégtéri szaktechnikus, Turisztikai technikus, Kisgyermekgondozó, -nevelő szakmák iránt érdeklődőket, ahol a jelentkezők öt év után érettségit és szakmai bizonyítványt szerezhettek. A Hentes és húskészítmény-készítő, a Pék és a Pék-cukrász szakmák esetén pedig három év után szakmai végzettséggel zárhatják tanulmányaikat.

Várunk szeretettel képzéseinkre, mert „*Irinyisnek lenni jó!*”

Szilágyi László
igazgató



Rólunk

Intézményünket 1952-ben alapították, Debrecen egyik meghatározó, régi hagyományokon alapuló szakképzést folytató iskolája vagyunk. Követve a változásokat és igényeket, iskolánk folyamatosan alkalmazkodik a gazdaság és a munkaerőpiac által diktált követelményekhez.

2015. július 1-től a Debreceni Szakképzési Centrum keretein belül működünk. Jelenleg a technikumi képzés keretében 4 ágazatban folytatunk szakképzést: Sport, Közlekedés és szállítmányozás, Turizmus-vendéglátás és Szociális.

A szakképző iskolai képzés keretében Élelmiszeripar ágazatban a Pék, Pék-cukrász és a Hentes és húskészítmény-készítő szakmákban tanulhatnak diákjaink, akik a tanulmányaik befejezése után nagyon keresettek a munkaerőpiacon.



Pontszámítás, rangsorolás módja:

Az iskolánkba jelentkezőknek központi felvételi vizsga nincs.

A pontszámítás az általános iskolai tanulmányi eredmény alapján történik, maximum 80 pont (100%) érhető el. Az 5-6-7. év végi, valamint a 8. osztály félévi eredményeket vesszük figyelembe magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv tantárgyakból. A felvételi rangsor az így számított pontok alapján történik.



Technikum

A technikumban 5 éves a képzés időtartama. Ebből az első 2 év az ágazati alapoktatás, amelyet a technikumban alapvizsga zár.

Szakképző iskola

A szakképző iskolákban 3 éves képzésben vehetnek részt a szakmai oktatás e formáját választó fiatalok. Az első év végén a tanulók ágazati alapvizsgát tesznek, ami átjárhatóságot biztosít az ágazaton belül más szakmák, és akár a technikumi képzés felé.



Technikumi oktatás



Sport ágazat

Fitness-wellness instruktor

Sportedző

(a sportág megjelölésével) - sportszervező

Közlekedés és szállítmányozás ágazat

Logisztikai technikus

Turizmus vendéglátás ágazat

Vendégtéri szaktechnikus

Turisztikai technikus

Szociális ágazat

Kisgyermekgondozó, -nevelő

Fitness-wellness instruktor

Sport ágazat
0251
5 éves technikum

A fitness-wellness instruktor széles bázisú sport- és mozgástudományi alaptudás birtokában tervez, szervez és vezet csoportos-, illetve egyéni edzéseket, edzésprogramokat rekreációs sportlétesítményekben (pl.: fitness-, wellness klubok, szállodák wellness részlegei, uszodák, szabadidőközpontok, tornatermek stb.). Tevékenysége a lakosság egészségi állapotának javítására irányul, népszerűsíti az egészséges életmódot, az egészségmegőrzést és a mozgásprogramokat. Segíti az ügyfelet abban, hogy megtalálja az érdeklődésének, az edzettségi szintjének, a testalkatának, a fizikai állapotának megfelelő rekreációs mozgásprogramot.



Sportedző

(a sportág megjelölésével) - sportszervező

Sport ágazat

0252

5 éves technikum

A sportedző - sportszervező szakember sportágspecifikusan, célirányosan tervezi, szervezi és irányítja a sportolók, csapatok rövid-, közép- és hosszú távú felkészítését és versenyeztetését. Megtanítja a sportág technikai, taktikai és játérendszer ismereteit, játék- és versenyszabályait. Értékeli a sportolók edzéseken és a versenyeken nyújtott teljesítményét, a korszerű pedagógiai- és edzéselvek, edzésmódszerek figyelembevételével fejleszti teljesítőképességüket és teljesítőkézségüket. Edzőmérkőzéseket és -versenyeket, illetve edzőtáborokat, valamint egyéb sportrendezvényeket szervez. Rekreatív szakemberként részt vesz a szabadidős sportolók foglalkozásai, versenyei szervezésében, irányításában. Tanácsaival segíti az egészséges életmódra törekvők sportolási programjának összeállítását.



Logisztikai technikus

Közlekedés és szállítmányozás ágazat

0261

5 éves technikum

A logisztikai technikus feladata a logisztikai tevékenységek tervezése, lebonyolítása, a logisztikai rendszerrel kapcsolatos vezetői munka támogatása, valamint a szállítmányozási tevékenységgel kapcsolatban az áru továbbításához legalkalmasabb fuvarozási mód kiválasztása, a szerződés megkötése, szükség szerint az útvonal megtervezése. Összehangolja az összetett fuvarozási tevékenységet és ellátja a szállítás során felmerülő raktározási, kezelési feladatokat is.



Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus vendéglátás ágazat

0271

**1+5 éves technikum angol nyelvi
előkészítő**

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában.



Turisztikai technikus

Turizmus vendéglátás ágazat

0281

5 éves technikum

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegen- vezetési, értékesítési, ügyintézői és információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, a partnerekkel, valamint a munkatársakkal.

Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.



Kisgyermekgondozó, - nevelő

Szociális ágazat
0291
5 éves technikum

A kisgyermekgondozó, -nevelő feladata elsősorban a gyermekek napközbeni ellátási formáiban (bölcsőde, mini bölcsőde, családi bölcsőde, munkahelyi bölcsőde, alternatív napközbeni ellátás, napközbeni gyermekfelügyelet) és egyéb gyermekjóléti és gyermekvédelmi területen a 0-3 éves korú gyermekek nevelése, gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, aki türelemmel és szeretettel fordul a gyermekek felé, ért a nyelvükön, valamint elhivatottságot érez magában, hogy kisgyermekkel foglalkozzon.





Szakképző iskola

Élelmiszeripar ágazat

Hentes és húskészítmény-készítő
Pék
Pék-cukrász

Hentes és húskészítmény-készítő

Élelmiszeripar ágazat
0297
3 éves technikum

A hentes az egyik legrégebbi, nagy hagyományokkal rendelkező szakma. A hentes munkájának köszönhető, hogy a vágóállatok, a baromfik konyhakészen, feldolgozva kerülhetnek az üzletek pultjaira. A hentes készíti a húskészítményeket, mint például: kolbászok, felvágottak, szalámik, virslik stb. A hentes és húskészítmény-készítő szaktudásával biztonságos húsok és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. A hentes nem csak feldolgozza a húsokat, de szakszerűen ki is szolgálja a vásárlóit.



Pék

Élelmiszeripar ágazat 0295 3 éves technikum

A pék a legrégebbi szakmák egyike. Munkájának és szakértelmének köszönhetően kerülhet a boltok polcaira a legalapvetőbb élelmiszerünk, a kenyér. A pék készíti a péksüteményeket, a kalácsokat, pogácsákat, leveles termékeket. A pék munkáját ma már korszerű gépek és technológiák segítik, hogy ne legyen annyira megterhelő, mint régebben. A pék szakma megbecsülése folyamatosan emelkedik, ezért nagy szükség van jól képzett pékekre.



Pék-cukrász

Élelmiszeripar ágazat
0296
3 éves technikum

A pék-cukrász képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászatok is készítenek sütőipari termékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre. Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállítása.



Erősségeink



Pályázatok

A nemzetközi pályázatok közül az Erasmus+ segítségével négy hetes gyakorlaton vehetnek részt a tanulók Németországban és Csehországban. Tanulóink a Határtalanul programnak köszönhetően határon túli iskolákat látogatnak meg, ami fontos a nemzeti összetartozás és a határon túli magyarokkal való kapcsolattartás mélyítése miatt, de rendszeresen pályázunk a Rákóczi Szövetséghez is kirándulások támogatására.



Iskolán kívüli programok

Cél a diákjaink életét különböző programokkal, sokszor pályázatok segítségével minél élménydúsabbá tenni. A diákönkormányzat rendszeresen szervez tematikus klubdelutánokat, közösségépítő eseményeket. Az elsősavató a tanév elejének egyik csúcspontja, év végén pedig a DÖK nap segíti diákjaink kikapcsolódását.



Céges partnerek

Képzéseink gyakorlat-orientáltak, törekszünk arra, hogy a tanulók minél több időt töltsenek céges munkakörnyezetben. Rendszeresen szervezett üzemlátogatások során a diákok mélyebben megismerhetik választott szakmájukat. Jó kapcsolatot ápolunk a debreceni és környékbeli településeken található cégekkel.



Szakmaiság

Az oktatóink szakmailag nagyon felkészültek, rendszeresen képzik magukat, így naprakész tudással készítik a tanulókat későbbi munkájukra.

Elérhetőségek



4024 Debrecen, Irinyi u. 1.



06-52/533-748



titkarsag@irinyi-debr.edu.hu



www.dszcirinyi.hu



@DebreceniSZCIrinyi

