

SZAKISKOLAI KÉPZÉSKÍNÁLAT

DR. ILLYÉS SÁNDOR ÓVODA,
ÁLTALÁNOS ISKOLA,
SZAKISKOLA, KÉSZSÉGFEJLESZTŐ
ISKOLA, KOLLÉGIUM ÉS EGYMI



SZAKÁCSSEGÉD



NÉPI KÉZMŰVES-SZŐNYEGSZÖVŐ



SZÁMÍTÓGÉPES ADATRÖGZÍTŐ

SÜTŐIPARI ÉS GYORSPÉKSÉGI
MUNKÁS



KÉSZSÉGFEJLESZTŐ
ISKOLA



5630 Békés, Szánthó A. u. 10



egymi.bekes@gmail.com



bekesegymi.edu.hu



06/66 411-039

NYÍLT NAP: 2023. 11. 17.



Bemutatkozunk

A Dr. Illyés Sándor Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és EGYMI Békés városának közepén, a festői szépségű Élővíz-csatorna közelében található. Jelenlegi helyén 1983 óta működik. Az eltelt idő alatt az intézmény folyamatos átalakulásokon ment keresztül: névváltozások, összevonások. Egy állandó maradt: a pedagógusok elhivatottsága, szakmaisága, gyermekek iránti odaadó szeretete. Mai nevét 2016 szeptemberétől viseli.

Intézményünk szakiskolai intézményegységében a 8. osztályt sikeresen befejezett enyhe értelmi fogyatékos tanulóknak biztosítjuk a szakmai képzést. A készségfejlesztő iskolába a középsúlyos értelmi fogyatékos tanulók nevelése-oktatása folyik.

Felvételi eljárásrend

Általános felvételi eljárás keretében, felvételi vizsga nincs. A felvételt meghatározó elbírálás szempontja a tanulmányi eredmény, valamint az egészségügyi alkalmasság.

A tanulók felvételét kizárólag a sajátos nevelési igényt megállapító szakértői bizottsági szakvélemény alapján tudjuk biztosítani.

Iskolánk saját kollégiummal rendelkezik!

Sütőipari és gyorspékségi munkás KÓD: 2000

A sütőipari és gyorspékségi munkás a pékségekben tésztát feldolgoz, keleszt, süt és készterméket kezel és csomagol. A különböző termékcsoporthoz tésztáit az üzemi előírásoknak megfelelő tömegekre osztja, és a termékekre jellemző alakítási műveleteket végez. Kezeli a tészta felületét, a tésztát keleszti, és az üzemi utasításoknak megfelelő feltételek beállításával megsüti.



Szakácssegéd KÓD: 2010

A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhái munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása.



Számítógépes adatrögzítő KÓD: 2020

.A szervezet által használt adatokat, információkat – előírásoknak megfelelően – összegyűjti, rendszerezi, feldolgozza és nyilvántartja. A rendelkezésére bocsátott szöveget, illetve adatállományt – számítógépen, a megfelelő programcsomagot használva – begépel, az adatokat rögzíti. A tízujjas vakírás technikájával írásos dokumentumokat, kimutatásokat és iratokat készít, szerkeszt. Táblázat- és adatbázis-kezelési feladatokat végez és dokumentumokat kezel, sokszorosít.

Népi kézműves szőnyegszövő KÓD: 2030

A képzés végén a hallgatók képessé válnak álló- és fekvő szövőszéken gyapjú, rongy alapanyagból szötteket elkészíteni, hagyományos forma- és motívumkincs felhasználásával. Megtanulják továbbá a tervezés alapelemeit.





Készségfejlesztő iskola

KÓD: 3000

**Középsúlyos értelmi fogyatékos tanulók
számára: agyagtárgy készítő,
irodatechnikai eszközök használata,
szövött-tárgy készítő, háztartástan-
életvitel, udvaros, konyhai kisegítő
gyakorlati tevékenység**



**Minden tanuló számára gyakorlati helyet biztosítunk jól felszerelt
tanműhelyeinkben, tankonyháinkon. Diákjaink itt kapják meg a
gyakorlati képzés alapjait. Ez a színhelye a szakmai vizsgának is.**



5630
Békés, Szánthó A. u. 10



egymi.bekes@gmail.com



bekesegymi.edu.hu



06/66-411-039