

# Kolping Nagyváthy János Technikum, Szakgimnázium, Szakképző Iskola és Kollégium Nagybajomi telephelye

**CÍM:** 7561 Nagybajom Templom u. 5

**TELEFONSZÁM:** 82/356 052 (20/478 4408)

**E-MAIL:** [nagybajom@okt.koszisz.hu](mailto:nagybajom@okt.koszisz.hu)

**HONLAP:** [www.kolpingnagybajom.hu](http://www.kolpingnagybajom.hu)

## **SZAKMÁINK:**

- hegesztő (0001)
- Kőműves (0002)
- Pék-Cukrász (0003)
- Szakács (0004)
- Szárazépítő (0005)

## **INTÉZMÉNYI SAJÁTOSSÁGOK:**

Intézményünk létszámát tekintve kis iskola: a diákok száma alig haladja meg a százat. Iskolánk egyik legfőbb erősségét pont kicsinysége adja. Lehetőségünk van jobban megismerni tanulóinkat, így nyújtva nekik személyre szóló törődést. Célunk, hogy szeretetteljes, elfogadó, bizalom teli légkört alakítsunk ki, ahová szívesen járnak a diákok.

Kollégiumi elhelyezést tudunk nyújtani a távoli lakhelyről érkező fiataloknak családias jellegű, kétszintes épületben.

## Hegesztő szakma rövid bemutatás



**Gépészeti ágazat**

**Szakmai azonosító: 4 0715 10 08**

**Feltételek: egészségügyi  
alkalmassági vizsgálat szükséges**

**A képzés időtartama: 3 év**

### **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása**

A gépalkatrészek vagy különböző szerkezetek készítésekor elkerülhetetlen feladat az egyes különálló szerkezeti elemek összekötése. A hegesztő feladata a különböző fémekből készült szerkezeti elemek, járművek, daruk, hidak, csővezetékek, kazánok stb. alkatrészeinek és részegységeinek az összekötése, a törött alkatrészek javítása különféle hegesztési eljárásokkal.

## Kőműves szakma rövid bemutatása



**Építőipari ágazat**

**Szakmai azonosító: 4 0732 06 08**

**Feltételek: egészségügyi  
alkalmassági vizsgálat szükséges.**

**A képzés időtartama: 3 év**

### **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A kőműves feladata kiterjed az előkészítő tevékenységtől kezdődően, a mérési feladatokon át a kivitelező tevékenységekig. Tevékenységei közé tartozik az épületek és épületrészek létesítése, javítása, karbantartása, felújítása és bontása.

## Szárazépítő szakma rövid bemutatása



**Építőipari ágazat**

**Szakmai azonosító: 4 0732 06 11**

**Feltételek: egészségügyi  
alkalmassági vizsgálat szükséges.**

**A képzés időtartama: 3 év**

### **A szakképesítés munkaterületeinek rövid leírása**

A szárazépítő feladata, hogy a szerelt szerkezetekkel a teret kisebbekre (szobákra, termekre) ossza, azaz belső falakat, falburkolatokat építsen, elkészítse az álmennyezetet, az álpadlót. A szakember a szárazépítés eszközeivel eltakarja a látni nem kívánt gépészeti és egyéb épületszerkezeti elemeket, esetenként bútort, polcokat is készít.

Nézz körül bármerre jársz, álmennyezetek alatt, szerelt falak között, barátságos tetőterekben élsz. Válaszd a szakmát, ha mindezt szakszerűen, önállóan és kreatívan szívesen csinálnád, mert ez nemcsak munka, alkotó tevékenység is egyben.

## Szakács szakma rövid bemutatása



**Turizmus-Vendéglátás ágazat**

**Szakmai azonosító: 4 1013 23 05**

**Feltételek: egészségügyi  
alkalmassági vizsgálat szükséges.**

**A képzés időtartama: 3 év**

### **A szakképesítés munkaterületeinek rövid leírása**

A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

## Pék-cukrász szakma rövid bemutatása



**Élelmiszeripar ágazat**

**Szakmai azonosító:4 0721 05 12**

**Feltételek: egészségügyi  
alkalmassági vizsgálat szükséges.**

**A képzés időtartama: 3 év**

### **A szakképesítés munkaterületeinek rövid leírása**

A jó pék-cukrász nyitott az újdonságokra, de ismeri és tiszteli hagyományainkat. Rend- és tisztaság szerető, lelkiismeretes és felelősségteljes. Azok a tanulók válasszák ezt a szakmát, akik szeretik a kézzel végzett – alkotó munkát, a változatosságot, akiknek örömet és sikerélményt jelent, hogy készítményeikkel ünnepeinket megkoronázzák. Szívesen kutatnak és dolgoznak fel hagyományőrző recepteket, de nyitottak az újdonságokra is.