

BARANYA VÁRMEGYEI SZC

II. BÉLA TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM



Cím: 7720 Pécsvárad, Vak Béla u. 8.
OM azonosító: 203049/018
Telefon: 72/465-030
Honlap: www.bela2.hu

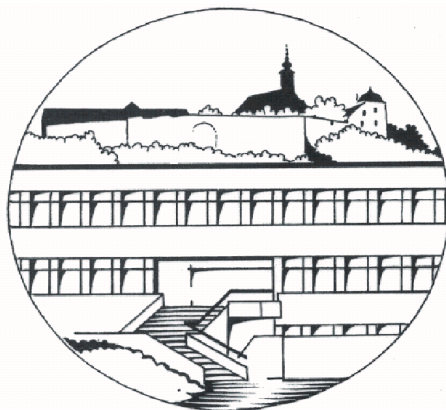
E-mail: titkarsag.bela2@gmail.com
facebook.com/pvbela2
Igazgató: Zakk Anna
Pályaválasztási felelős: Blum Szilárd

MIÉRT A II. BÉLA?

Iskolánk Pécsváradon található, a Vár utcai buszmegálló közelében. Az intézmény két fő képzési profilja az élelmiszeripar és a rendészet. Mindkét képzésben komoly hagyományokkal rendelkezünk: a megyében elsőként nálunk indult a belügyi rendészeti ismeretek tantárgy oktatása 1996-ban, élelmiszeripari képzéseink pedig még régebbre, az 1970-es évek elejére nyúlnak vissza.

Kollégiumot tudunk biztosítani a távolabb lakó tanulóknak (a kollégiumi ellátás ingyenes). Iskolánk sok közösségi programot szervez, pl: külföldi utazási lehetőségek (Határtalanul, Rákóczi Szövetség), Operakaland, Harmadik Színház előadásai.

A Honvéd Kadét programban részt vevő diákjaink katonai ösztöndíjban részesülhetnek a tanulmányi eredményeik függvényében.



FELVÉTELI TUDNIVALÓK:

A felvételi sorrendet az általános iskola 7. év végi és 8. osztály félévi matematika, magyar nyelv és irodalom, történelem, idegen nyelv és testnevelés tantárgyak érdemjegyeinek összege határozza meg. Pontegyenlőség esetén a rangsorolás az érdemjegyek fenti sorrendjében történik.

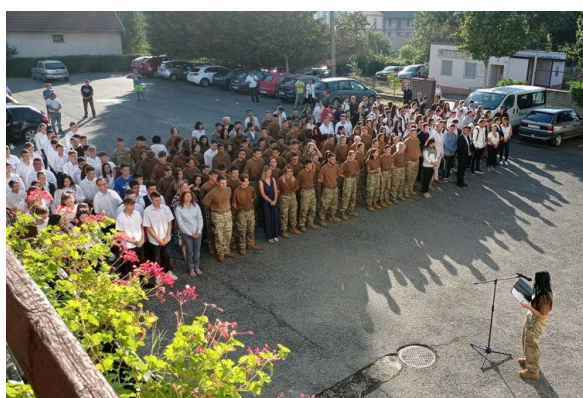
A tanulmányi területekre a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű (SNI) és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulók is jelentkezhetnek. Diszgráfias és diszkalkuliás tanulóink fejlesztését gyógypedagógusok segítségével biztosítjuk.

A 2024/2025. TANÉVBEN TERVEZETT TECHNIKUMI OSZTÁLYOK

Ágazat szakma megnevezése, azonosító száma	Képzési idő (év)	Kompetenciaelvárás	Egészségügyi alkalmassági	Pálya- alkalmassági
Rendészet és közszolgálat ágazat Közszolgálati technikus 5 0413 18 01	5	Jó szövegértés, logikus gondolkodás, kommunikációs és kapcsolatteremtő készség, együttműködés, illetudó, betartja az alapvető viselkedési normákat.	x	-

A 2024/2025. TANÉVBEN TERVEZETT SZAKKÉPZŐ OSZTÁLYOK

Ágazat szakma megnevezése, azonosító száma	Képzési idő (év)	Kompetenciaelvárás	Egészségügyi alkalmassági	Pálya- alkalmassági
Rendészet és közszolgálat ágazat Rendészeti őr 4 1032 18 02	3	Jó szövegértés, logikus gondolkodás, kommunikációs-és kapcsolatteremtő készség, együttműködés, illetudó, betartja az alapvető viselkedési normákat.	x	-
Élelmiszeripar ágazat Pék-cukrász 4 0721 05 12	3	Kézügyesség, állóképesség, ízérzekeles, színlátás, csapatmunka.	x	x
Élelmiszeripar ágazat Hentes és húskészítmény-készítő 4 0721 05 08	3	Állóképesség, megbízhatóság, ízérzekeles, kézügyesség, csapatmunka.	x	-



Közszolgálati technikus

Két szakirány közül lehet választani. A **rendészeti technikus** szakmairányt azoknak javasoljuk, akik a rendőrség, a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűzoltóság vagy a magánbiztonsági szolgáltatók szervezetében kívánnak elhelyezkedni. A **közigazgatási ügyintéző** szakmairány az államigazgatás, a közigazgatás adminisztratív munkaköreire készít fel. A képzésbe integráltuk a *honvédelmi alapismeretek* tárgyat, így tanulóink részt vehetnek a Honvéd Kadét Programban, aminek számos előnye van: kadét formaruha, a szakképzési ösztöndíjon felül további ösztöndíj, versenyek, táborok, illetve az önkéntes vagy hivatásos katonai szolgálat lehetőségével való megismerkedés. A Nemzeti Közszolgálati Egyetemre készülőknek a technikumi képzést javasoljuk, mert az készít fel a felsőfokú tanulmányokra.

Rendészeti őr

A szakmai végzettség három év alatt szerezhető meg. A magánbiztonság területén pedig már a szakma birtokában azonnal el lehet helyezkedni. A technikumi képzéshez képest előny a szakképzési munkaszerződés lehetősége.

Pék-cukrász

Ez az iskola egyik legrégebbi képzése. A tanulók két szakterületre jogosító végzettséget szerezhetnek meg 3 év alatt. A mindennapi kenyeret, a szép péksüteményeket előállítani felelősségteljes feladat. Ha ide jelentkezel, ezt a szép szakmát szerezheted meg.

Hentes és húskészítmény-készítő

A hentes az a szakember, aki a vágóállatokat feldolgozza, húskészítményeket állít elő: kolbászokat, felvágottakat, szalámikat, virsliket, stb. A hentes nemcsak feldolgozza a húsokat, de szakszerűen ki is szolgálja a vásárlóit. Végzett tanulóink keresettek nemcsak a megyében, de külföldön is.

Mindkét élelmiszeripari szakmánkban a szakirányú oktatás duális partnereink bevonásával, szakképzési munkaszerződéssel valósul meg. Ez nemcsak anyagilag kedvező, de az elhelyezkedést is elősegíti.



NYÍLT NAPOK:

2023. OKT. 18. 9:30-13:00

2023. OKT. 25. 9:30-13:00