



Nyíregyházi SZC Sipkay Barna Technikum

4400 Nyíregyháza, Krúdy Gy.u.32. Telefon: (42) 512-340

<http://www.sipkay.hu> E-mail: info@sipkay.hu

OM azonosító: 203045/009

Felvételi tájékoztató 2025/2026-os tanévre



Az iskola célja: korszerű műveltséggel és szakmai ismeretekkel rendelkező szakemberek nevelése a kereskedelemben, vendéglátásban és a turisztikában érdekelt szervezetek részére, illetve a tanulók felkészítése a felsőfokú intézményekben való továbbtanulásra.

A célok megvalósítása érdekében iskolánk kiemelt feladatának tekinti:

- az idegen nyelvi képzést;
- a magyar és az egyetemes kultúra értékeinek elsajátítását;
- a tanulók szakmai felkészítését és a vállalkozói képességek kialakítását;
- a kompetencia alapú oktatást.

Iskolánk a 2025/2026. tanévben a 9. évfolyamon, technikumban 5 osztályt (32-32 fővel), szakképző iskolában 3 osztályt (32-32 fővel) indít az alábbi táblázat szerinti felosztásban.

A tanulmányi terület kódja:

a belső kódok

Technikumi osztályok					
Belső kód	Ágazat	Választható nyelv	Szakmai képzettség, a képzés kimenete	Felvehető létszám	Induló osztályok
0611	Kereskedelem	két tanítási nyelvű angol, előzetes nyelvismeret szükséges	Kereskedő és webáruházi technikus	32 fő	1
0612	Kereskedelem	angol vagy német	Kereskedő és webáruházi technikus	32 fő	1
0613	Turizmus-vendéglátás	angol vagy német	Vendégtéri szaktechnikus, szakács szaktechnikus, cukrász szaktechnikus	64 fő	2
0614	Turizmus-vendéglátás	angol és német	Turisztikai technikus, turisztikai szervező szakirány, okleveles technikus	32 fő ebből 17 fő okleveles technikus	1
Szakképzőiskolai osztályok					
Belső kód	Ágazat	Választható nyelv	Szakmai tovább haladás	Felvehető létszám	Induló osztályok
0621	Kereskedelem	angol vagy német	Kereskedelmi értékesítő	32 fő	1
0622	Turizmus-vendéglátás	angol vagy német	Cukrász	21 fő	2
0623		angol vagy német	Pincér- vendégtéri szakember	22 fő	
0624		angol vagy német	Szakács	21 fő	

VÁLASZTHATÓ SZAKIRÁNYOK

Technikum

Kereskedelem ágazat

tagozatkód 0611

Angol két tanítási nyelvű kereskedő és webáruházi technikus

5 éves képzés

Kereskedelem ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kereskedő és webáruházi technikus szakember feladata az áruforgalom tervezése, irányítása, lebonyolítása, kontrollálása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B (vállalatok egymás közötti értékesítése) és a B2C (vállalat és vásárlók közötti értékesítése) kereskedelmi és webáruházi értékesítést egyaránt. Előzetes nyelvismeret szükséges.

Az érettségin megszerezhető **kétnyelvű érettségi bizonyítvány felsőfokú „C” típusú államilag elismert nyelvvizsga-bizonyítvánnyal** egyenértékű okiratnak minősül, ha a törvény által előírt eredménnyel teljesíti a tanuló a vizsgatárgyakat.

Kereskedelem ágazat

tagozatkód 0612

Kereskedő és webáruházi technikus

5 éves képzés

Kereskedelem ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kereskedő és webáruházi technikus szakember feladata az áruforgalom tervezése, irányítása, lebonyolítása, kontrollálása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B (vállalatok egymás közötti értékesítése) és a B2C (vállalat és vásárlók közötti értékesítése) kereskedelmi és webáruházi értékesítést egyaránt.

Turizmus-vendéglátás ágazat

tagozatkód 0613

Vendégtéri szaktechnikus

5 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, 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.

Szakács szaktechnikus

5 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakács helyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető

helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek megelégedésére végzett munkát.

Cukrász szaktechnikus

5 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrászatokban beszerzési, raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

Turizmus-vendéglátás ágazat

tagozatkód 0614

Turisztikai technikus

5 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Turisztikai szervező szakmairány. Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

Okleveles technikus képzésen vehet részt az osztályból 17 tanuló. A képzésben a Nyíregyházi Egyetemmel együttműködve, közös képzési program keretében tanulhatnak a diákok, így az egyetemre jelentkezve, a turizmus-vendéglátás alapszakon kredit beszámítást kapnak, és a képzés ideje is rövidül számukra.

Szakképző iskola

Kereskedelem ágazat, Kereskedelmi értékesítő

tagozatkód 0621

3 éves képzés

Kereskedelem ágazat képzése, amely kereskedelmi értékesítő szakképzettség megszerzésével zárul. A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed az áru beszerzésére, átvételére, készletkezelésére, állagmegóvására.

Turizmus-vendéglátás ágazat, cukrász

tagozatkód 0622

3 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely cukrász szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

Turizmus-vendéglátás ágazat, pincér-vendégtéri szakember

tagozatkód 0623

3 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely pincér-vendégtéri szakember szakképzettség megszerzésével zárul. A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

Turizmus-vendéglátás ágazat, szakács

tagozatkód 0624

3 éves képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely szakács szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

ÁLTALÁNOS FELVÉTELI ELJÁRÁS

TECHNIKUM

Technikum osztályai (0611, 0612, 0613, 0614)

A technikumi képzések esetén központi felvételt nem szervezünk. A felvételi rangsorolás alapja a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi matematika, informatika, magyar nyelv és irodalom (átlag), történelem és egy tanult idegen nyelv tantárgyi eredményeinek kétszerezése (max. 100 hozott pontszám). A felvételi rangsor meghatározása a hozott pontszám alapján történik. Amennyiben azonos pontszámú tanulók vannak a matematika érdemjegyükre súlyozott eredmény alapján rangsorolunk.

A sajátos nevelési igényű, illetve a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő tanulókra vonatkozó értékelési szabályok:

Hozott pontok számítása:

Dyslexia, dysgráfia: Amennyiben a tanuló nem rendelkezik magyar érdemjeggyel, úgy az utolsó két biológia érdemjegyét vesszük figyelembe. Amennyiben nem rendelkezik idegen nyelv érdemjeggyel, helyette a földrajz tantárgy utolsó két érdemjegyét vesszük figyelembe.

Dyscalculia: Amennyiben a tanuló nem rendelkezik matematika érdemjeggyel, úgy az utolsó két fizika érdemjegyét vesszük figyelembe.

SZAKKÉPZŐISKOLA (0621, 0622, 0623, 0624)

A tagozaton felvételi vizsgát nem szervezünk! A felvételi rangsorolás alapja a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi matematika, informatika, magyar nyelv és irodalom (átlag), történelem és egy tanult idegen nyelv tantárgyi eredményeinek kétszerezése (max. 100 hozott pontszám). A felvételi rangsor meghatározása a hozott pontszám alapján történik.

Minden képzésünk esetén egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges.

Fontosabb időpontok

2024. október 20.	A közép fokú iskolák nyilvánosságra hozzák honlapjukon a felvételi tájékoztatójukat.
2025. február 20.	Az általános iskola továbbítja a tanulói jelentkezési lapokat a közép fokú iskoláknak, a tanulói adatlapok első példányát pedig a Felvételi Központnak.
2025. március 21.	A közép fokú iskolák nyilvánosságra hozzák az ideiglenes felvételi jegyzéket.
2025. március 25-27.	A tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában.
2025. május 05.	Értesítés a felvételtől
2025. június 30.	Beiratkozás

További kérdéseikkel forduljanak bátran iskolánk titkárságához, ahol szívesen állunk rendelkezésükre!

Üdvözlettel:

Zsigó Zita
igazgató