

## **Az iskolánkban oktatott szakképesítések:**

Szakközépiskolában érettségi után: **Szoftverfejlesztő**

Szakiskolában 3 éves képzés keretében: **Asztalos, Eladó, Hegesztő, Kőműves és hidegburkoló, Pincér, Szakács**

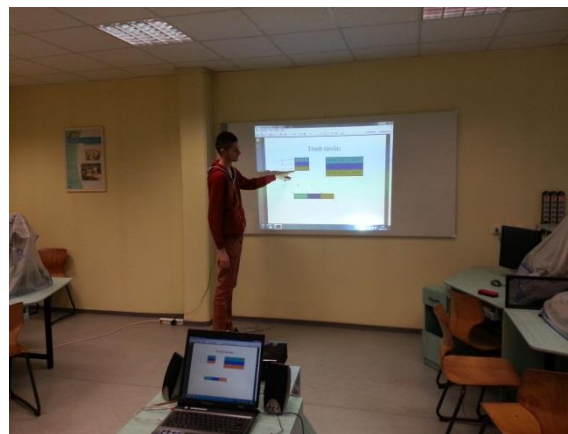
Az oktatott szakképesítések rövid bemutatása:

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

a szoftver alkalmazás fejlesztését előkészíti, az alkalmazást megtervezi és fejleszti. Kiválasztja a tervezett fejlesztéshez szükséges technológiákat az elterjedt szabványok, protokollok ismeretében. Meghatározza az alkalmazások előállításához szükséges kliens oldali és szerver oldali fejlesztő eszközöket, objektumorientált rendszerek paramétereit és szolgáltatásait. Az alkalmazás tervezés keretében elemzi a felhasználói követelményeket, megfogalmazza a fejlesztési célkitűzést. Funkcionális, logikai és fizikai rendszertervet készít egy elterjedt módszertan, illetve rendszer alkalmazásával. A funkcionális egységeket valamely algoritmus leíró eszközzel megtervezi. Rendszerré integrálja és optimalizálja a modulokat és forrásanyagokat. Kialakítja a működéshez szükséges környezetet, telepíti és beüzemeli az alkalmazást. Koordinálja a tesztüzemeltetést, tesztelési dokumentációt készít. Értékeli a tesztelés eredményét, koordinálja, végrehajtja, dokumentálja a módosításokat.

### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- Számítógépet kezelni, szoftvereket használni
- Munkaszervezéssel kapcsolatos tevékenységet végezni
  - Alkalmazást (szoftvert) tervezni és fejleszteni
- Erőforrást és időszükségletet meghatározni
- Alkalmazást (szoftvert) tesztelni és dokumentálni
- Feltérképezi az infokommunikációs környezetet
- Programintegrációs feladatot végezni
- Programozási feladatot ellátni
- Adatbázisokat kezelni;
- Informatikai biztonsági eszközöket használni

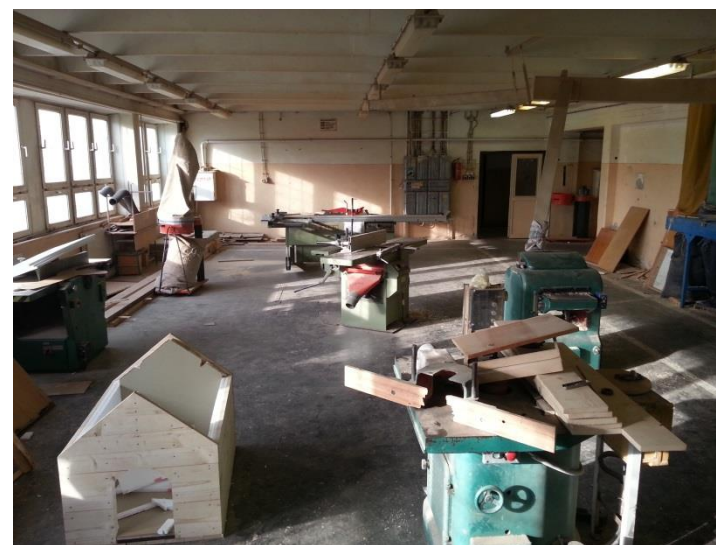


### **ASZTALOS szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Az asztalos fő feladatköre a faipari termékek készítése, szerelése, karbantartása, javítása és felújítása. Különböző rendeltetésű és szerkezetű bútorok, nyílászárók és belsőépítészeti munkák elkészítését végzi. Tevékenységi köre a termék előállításához szükséges eszközök és anyagok beszerzésén át a gyártási műveletek, kapcsolódó adminisztrációk, valamint a befejező feladatok elvégzéséig terjed.

#### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- betartani a munkavédelmi előírásokat
- gépeket, szerszámokat ellenőrizni, beállítani
- helyszíni felmérést végezni
- faipari alapszerkezeteket készíteni
- asztalosipari alapszerkezeteket szerelni
- helyszíni szerelést végezni
- korpuszbútorokat, tároló bútorokat gyártani
- asztalokat gyártani
- ülőbútorokat készíteni
- fekvőbútorokat készíteni
- kiegészítő bútorokat gyártani
- irodai bútorokat gyártani
- beépített bútorokat készíteni
- ajtókat és ablakokat készíteni
- lépcsők és korlátok készítését végezni
- egyéb asztalosipari termékeket gyártani
- épületasztalosipari szerkezeteket elhelyezni és rögzíteni
- épületasztalosipari szerelvényeket, vasalatokat felszerelni, beállítani



### **ELADÓ szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Az eladó szakember a kereskedelmi vállalkozásokban kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat lát el. Közreműködik az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában

#### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- segíteni az árubeszerzést
- átvenni az árut
- készletezési, raktározási feladatokat végezni
- értékesítési tevékenységet végezni
- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat



### **KŐMŰVES ÉS HIDEGBURKOLÓ**

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

A kőműves és hidegburkoló feladata épületek és épületrészek létesítése, javítása, karbantartása, felújítása és bontása, valamint kültéri és beltéri felületek hidegburkolása

#### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- értelmezni a rendelkezésre álló műszaki dokumentáció tartalmát
- betartani az építési technológiai folyamatok sorrendiségét
- betartani és betartatni a munkavédelmi, biztonságtechnikai, tűz- és környezetvédelmi előírásokat
- meghatározni a munkavégzéshez szükséges anyagok mennyiségét
- falazási munkát végezni, falazati rendszereket alkalmazni
- kézi és gépi vakolási munkát végezni

- egyszerű falazó és vakoló állványt építeni, ellenőrizni, bontani
- beton és vasbeton szerkezetet készíteni
- elkészíteni egyszerű vasbeton szerkezet vasalását
- hagyományos zsaluzatot készíteni, ellenőrizni és bontani
  - talajpára, talajnedvesség elleni szigetelést készíteni
- épületeket és épületrészeket hang- és hőhatás ellen szigetelni
- egyszerű felületek esetén burkolati tervet készíteni hidegburkoláshoz
- lépcsőburkolatot készíteni
- pillér-, oszlopburkolatot készíteni
- medenceburkolatot készíteni
- erkély, terasz burkolatot készíteni
- lábazat-, és homlokzatburkolatot készíteni
- térburkolatot készíteni
- művelési sorrend szerint elhelyezni a nyílászárót
- bontási, átalakítási munkát végezni



### **HEGESZTŐ szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

- Fém alkatrészek hegesztését és vágását végzi gázláng, villamos ív, ill. fémolvasztásos vágására vagy egybe- olvasztására szolgáló más hőforrások segítségével.

### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- olvasni a műszaki rajzokat és a kapcsolódó utasításokat, szabályozásokat
- munkaterületet ellenőrizni
- előkészíteni a munkadarabot
- beüzemelni a munkavégzéshez szükséges gépeket
- elvégezni a szükséges vágásokat, darabolásokat
- elvégezni a hegesztést
- önellenőrzést végezni a munka megkezdése előtt, alatt és befejezése után
- betartani és betartatni a munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásokat



A **PINCÉR** a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálható étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni



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

legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben, háztartásokban.

### **A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni
  - felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni
- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket
- nyersanyagokat előkészíteni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni
- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

