

Szakolyi Arany János Általános Iskola, Szakképző Iskola és Gimnázium



OM azonosító: 033557
Intézményvezető: Birta Ferenc

Iskola címe: 4234 Szakoly,
Mátyás király u. 10.
Telefon/fax: 42/361-923, 42/561-091
E-mail: aranyszakoly@gmail.com
www.szakolyi-iskola.hu

Szakközépiskola			
Tanulmányi terület kódja	Oktatott szakképesítés	Képzési idő	Sikeres szakmai vizsga után
001	szakács	3 év	2 év érettségi vizsgára felkészítő évfolyam (választható)
002	pincér	3 év	
003	épület-és szerkezetlakatos	3 év	
004	gépi forgácsoló	3 év	

A felvételi vizsga sajátos feltételei:

Felvétel az általános iskolai tanulmányi eredmény alapján.
Egészségügyi alkalmassági és pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés.

A szakmai gyakorlat díjtalan, 9. évfolyamon iskolai tanműhelyekben, 10-11. évfolyamon termelőüzemekben történik.

Balkány, Nyíradony, Nyírmihálydi és Nyírgelse településekre naponta reggel és délután iskolabusz közlekedik.

Kollégiumi elhelyezésre nincs lehetőség.

Épület- és szerkezetlakatos

A szakképesítés OKJ száma: 34 582 03

A szakképesítés szintje: Középszintű (8. évfolyam elvégzése)

Ösztöndíjjal támogatott hiányszakma (havi 10.000 és 30.000 Ft közötti ösztöndíj)
Tanulószerződéssel járó ösztöndíj.

A képzés időtartama: 3 év
Szakmacsoport: Gépészet

Betölthető foglalkozások: Lakatos; Építményszerkezet-szerelő

Betölthető munkakörök: Gépszerelő és karbantartó lakatos; Lemezlakatos; Szerkezetlakatos; Vas- és fémszerkezeti lakatos; Épület- (és építményszerkezet) szerelő (magasépítés); Épületszerkezet-szerelő; Szerkezeti szerelő;

A tanuló az alapozó gyakorlatot (9. évfolyam) az iskola tanműhelyeiben tölti.

Gépi forgácsoló

A szakképesítés OKJ száma: 34 521 03

A szakképesítés szintje: Középszintű (8. évfolyam elvégzése)

Ösztöndíjjal támogatott hiányszakma (havi 10.000 és 30.000 Ft közötti ösztöndíj)
Tanulószerződéssel járó ösztöndíj.

A képzés időtartama: 3 év
Szakmacsoport: Gépészet

Betölthető munkakörök: Forgácsoló, Esztergályos, Fúrós, Gyalus, vésős, Marós, NC, CNC gépkezelő
Szikraforgácsoló

A tanuló az alapozó gyakorlatot (1. évfolyam) az iskola tanműhelyeiben tölti. A gépi forgácsoló feladata fémből, színesfémből és nemesfemes anyagokból különféle (tengelyek, tárcsa, szekrényes és egyéb) geometriai kialakítású, többnyire gépiparban gyártott termékek alkatrészeinek részegységeinek forgácsoló gépeken történő elkészítése (gyártása) adott műszaki rajz, műhelyrajz alapján. Méréseket, vizsgálatokat végez. Alkatrészt gyárt, alakít, javít. Esztergálási munkákat végez. Marási munkákat végez. Kösörülési, finomfelületi megmunkálásokat végez.

CNC gépeken programozást végez. CNC esztergákon forgácsolási munkákat végez. CNC marógépeken forgácsolási munkákat végez. Gyalulási, vésési munkákat végez. Szerszámélezést végez. Betartja és betartatja a munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. Vállalkozási adminisztrációt végez.

Pincér

A szakképesítés OKJ száma: 34 811 03

A képzési idő 3 év
Szakmacsoport: Vendéglátás-turisztika

Tanulószerződéssel járó ösztöndíj.

A szakképesítéssel betölthető munkakörök:

Éttermi felszolgáló, főpincér, hajópincér, italpincér, étkezőkocsi felszolgáló

A képzés szakmai követelményei:

A vendéglátóhelyek, üzemek működésével és a munkavégzéssel kapcsolatos munkavédelmi, tűz-, baleset-megelőző, környezetvédelmi és egyéb hatósági előírások betartása, alkalmazása. Beilleszkedés a munkahely rendjében, a munkahellyel kapcsolatos általános szabályok alkalmazása. Gazdálkodás az üzletben, az ügyvitellel kapcsolatos feladatok ellátása. Az értékesítés előkészítése, a vendégek kiszolgálásával kapcsolatos tevékenységek (az ételek felszolgálása, italok felszolgálása), a vendég távozásával kapcsolatos feladatok.

Szakács

A szakképesítés OKJ száma: 34 81104

A képzési idő 3 év

Szakmacsoport: Vendéglátás-turisztika

Tanulószerződéssel járó ösztöndíj.

A szakképesítéssel betölthető munkakörök:

Hidegkonyhai szakács, melegkonyhai szakács, grill szakács, diétás szakács, hajószakács, pizzakészítő szakács, közétkeztetési szakács, étkezdei szakács

A képzés szakmai követelményei:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása, és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára.