



ÓZDI SZC GÁBOR ÁRON SZAKKÉPZŐ ISKOLÁJA (OM: 203046)

Székhely: 3600 Ózd, Bolyki főút 2.

Telephely: 3600 Ózd, Árpád vezér út 13.

Telefon: +36 (48) 473-211; 572-044

E-mail (székhely): titkarsag@gaboraron-ozd.sulinet.hu;

E-mail (telephely): arpadszakiskola@arpadvez-ozd.sulinet.hu

Web: www.gasziozd.hu

Tagintézmény-vezető: Dr. Alabán Péter

2020/2021. tanév beiskolázási terv

Az iskola rövid bemutatása:

Iskolánk 130 éves múlttal rendelkező intézmény, amely az egykori 102. sz. Gábor Áron Ipari Szakmunkásképző Intézet, illetve a 2005 és 2011 között fennálló Bolyai Farkas Szakképző Iskola jogutódja. 2015-től, az Ózdi Szakképzési Centrum tagintézményeként, a korábban szintén tagiskolai státusszal rendelkező Árpád Vezér Úti Szakiskolai Tagintézménnyel, mint telephellyel összevonva működik tovább. Nappali tagozat mellett iskolánkban esti tagozatos felnőttoktatás (2 év) is zajlik, amely munka mellett végezhető, ingyenes második szakma megszerzésére is lehetőséget nyújt akár pályakezdők, akár munkanélküliek számára. Lehetőséget nyújtunk továbbá szakképesítéssel rendelkezők részére, hogy 2 év alatt érettségi bizonyítványhoz jussanak nappali tagozaton, az érettségizettek pedig választhatják a 2 éves technikus képzéseinket megfelelő jelentkezési létszám esetén. Az iskola részt vesz továbbá a Szakképzési Hídprogramban, rész-szakképesítéshez juttatva a nyolc általános iskolai végzettséggel nem rendelkezőket.

Nyílt napok az iskolában:

2019. november 13. 8 óra (Ózd, Zrínyi Miklós út 1. – Tanműhely)

Választható képzéseink a technikumban:

Tanulmányi terület kódja	Technikumi ágazati képzés 9. évfolyamon	Érettségi végezettséghez kötött szakképesítés új megnevezése és OKJ száma	Képzési idő (év)	Felvehető tanulók száma (osztály/fő)
6001	Vendéglátóipar	Vendégtéri szaktechnikus (54 811 01)	5	1 / 28
6002	Gépészet	Gépgyártástechnológiai technikus (54 521 03)	5	1 / 28

Az ágazatok bemutatása tanulmányi területek és szakképesítések szerint

6001

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. A szakmát is adó képzés 13. évfolyamon érettségig és Vendégtéri szaktechnikus szakképesítést nyújt a tanulónak.

6002

A gépgyártástechnológiai technikus önállóan, vagy mérnöki irányítással részt vesz gépalkatrészek technológiai tervezésében, gyártásában, gépek, géprendszerek, mechanikus berendezések működtetésében, szerelésében, karbantartásában és javításában. Meghatározza a gyártás technológiai adatait, biztosítja a gyártóeszközök üzemeltetési feltételeit. Irányítja az általa tervezett gyártási folyamatot. Gyártás közben méréseket, ellenőrzéseket végez. Megtervezi a gépek karbantartási folyamatait és részt vesz azok végrehajtásában. A szakképzettséggel rendelkező műszaki rajz alapján anyagot választ a gyártandó alkatrészhez, megtervezi annak gyártását, meghatározva az ehhez szükséges gépeket, eszközöket és technológiai paramétereket; alkatrészeket gyárt hagyományos és CNC vezérlésű szerszámgépeken, valamint robotizált megmunkáló cellákon; egyszerűbb alkatrészek gyártásához CNC programot ír, betölt és tesztel; megtervezi, irányítja a gyártási folyamatokat és szükség esetén beavatkozik.

Az iskolánkban folyó képzés előnyei:

Az újonnan bevezetendő technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit, amelyben a tanulók az 5 éves képzés során először ágazatot választanak, amivel 2 évig ismerkednek, majd 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás. Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom, ugyanolyan óraszám, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, három tárgyból előrehozott érettségi lehetőséggel 12. évfolyamon. Nem kell 5. érettségi tantárgyat választani, mivel a szakmai vizsga lesz az 5. érettségi tantárgy, ráadásul a technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít. Az 5 év elvégzése után egyszerre kap a diák érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet.

A felvétel feltétele:

Szükséges iskolai végzettség: alapfokú iskolai végzettség
Integrált felkészítés: sajátos nevelési igényű (SNI) tanulók integrált oktatása
Általános felvételi eljárás: 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 25-45. §-ai, továbbá az Emberi erőforrások minisztere 11/2019. (VII. 3.) EMMI rendelete a 2019/2020. tanév rendjéről

A felvételi eljárás és rangsorolás rendje:

Felvételi vizsgát nem tart az iskola. A tanulók rangsorolása és felvétele az általános iskola 7. évfolyamának év végi, illetve a 8. évfolyam első félév végi osztályzatai, valamint az egészségügyi alkalmassági vizsgálatok alapján történik.

Részletes pontszámítás:

7. év végi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, fizika – 25 pont (maximum 5×5 pont)

8. félévi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, fizika – 25 pont (maximum 5×5 pont)

Rangsorolás:

A rangsorolás tanulmányi területenként külön-külön történik, az elért részpontok (maximum 50 pont) összeadása után, csökkenő sorrendben. Ha több felvételiző azonos pontszámot ér el,

1. A törvényi előírásoknak megfelelően a hátrányos helyzetű tanulók előnyt élveznek
2. Fontosnak tartjuk a családok elkötelezettségét iskolánk iránt, így előnyt élveznek a testvérek is.
3. A műszaki irányultság szempontjából kulcsfontosságú a matematika és a fizika, így harmadszorra ezt a pontszámot vesszük figyelembe

Sajátos nevelési igényű (SNI) tanulók esélyegyenlősége:

Ha az SNI-s tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a valamely felvételinél beszámítandó tantárgy értékelése alól ezért nem rendelkezik abból osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető más tárgy eredményének beszámításával. Részükre fejlesztő pedagógusok külön foglalkozásokat tartanak. Az iskola beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulókat is fogad.

Választható képzéseink a szakképző iskolában (székhely):

Tanulmányi terület kódja	Szakképesítés megnevezése	OKJ azonosító száma	Képzési idő (év)*	Felvehető tanulók száma (osztály/fő)
6011	Kereskedelmi értékesítő	34 341 01	3	1,5 / 40
6012	Panziós-Fogadós	34 811 06	3	1 / 24
6013	Hegesztő	34 521 06	3	1 / 28
6014	Kőműves	34 582 14	3	0,5 / 16
6015	Asztalos	34 543 02	3	0,5 / 16
6016	Villanyszerelő	34 522 04	3	0,5 / 16

*A szakmai bizonyítvány megszerzése után helyben 2 év alatt felkészülhet az érettségi vizsgára.

A megszerzhető szakképesítések bemutatása tanulmányi területek és kódok szerint

6011

A korábbi eladó szakmának megfeleltethető kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készletkezelésre, állag megóvására. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat lát el. Közreműködik az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában.

6012

A panziós-fogadós feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki, a panziós-fogadós óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.

6013

A hegesztő különálló szerkezeti elemként készült gépalkatrészeket, szerkezeti elemeket egymáshoz rögzít, különféle hegesztési technikák, eljárások alkalmazásával. A hegesztés során a munkadarabokat hővel, nyomással vagy mindkettővel egyesíti oly módon, hogy a munkadarabok között nem oldható fémes vagy nem fémes kapcsolat jön létre. Pontos, önálló

szabálykövető magatartással tanulmányozza és értelmezi a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó dokumentumokat. Ismeri és biztonságosan használja a kézi és kisgépes fémalakító műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket.

6014

A kőműves hozza létre az épületek alapjait, legfőbb szerkezeteit, boltíveket és boltozatokat, lépcsőket épít, elvégzi a külső és belső vakolást. Keze nyomán lesz a tervből valóságos szerkezet, ezt követően előkészíti az épület befejezéséhez szükséges egyéb építőipari burkolási, szerelési, asztalos, festési munkálatokat. Főbb műveletek: falvésés, vakolat leverés, téglabekötés, téglafaragás, habarcskeverés, falazás, vakolás, felületsimítás, betonozás. Munkájukat kézi szerszámokkal és egyszerű gépekkel végzik.

6015

Az asztalos egy olyan faipari szakma, amelyet a hagyományos kézműves munka mellett a gépi technológia, a digitalizáció jellemez. Az asztalos különböző rendeltetésű és szerkezetű bútorok, nyílászárók és belsőépítészeti munkák elkészítését, szerelését, javítását és felújítását végzi.

6016

A villanszerelő épületek, technológiák és hálózatok hagyományos és intelligens villamos és napelemes rendszerének kialakítását végző szakember. Az ipari villamos berendezés szerelése során kapcsoló és elosztó berendezést telepít, ipari energia elosztó vezeték, kábelt, vezérlő- és szabályozókészüléket, berendezést szerel, javít. Feladat körébe tartozik a villamos ellenőrző mérések, vizsgálatok és beállítások elvégzése is. Munkáját műszaki dokumentáció alapján, a szakmai szabályok és követelmények figyelembevételével végzi, munkájáról dokumentációt készít. Keresett hiányszakma térségi és regionális szinten is.

Az iskolánkban folyó képzés előnyei:

A tanulók a 3 éves képzés során duális képzés keretében, ágazati ismeretek nyújtó 9. évfolyamos oktatást követően, 10-11. évfolyamon külső gyakorlati helyeken – tanulószerveződést kötve - megismerkedhetnek a munkahelyi körülményekkel, s külön juttatásként az ösztöndíjat a szakképzési munkaszerződés váltja fel. A sikeres szakmai vizsga után a diákok két év alatt, öt helyett pedig négy tantárgyas vizsgával pedig érettségi bizonyítványt is szerezhetnek.

A felvétel feltétele:

Szükséges iskolai végzettség: alapfokú iskolai végzettség
Integrált felkészítés: sajátos nevelési igényű tanulók integrált oktatása
Általános felvételi eljárás: 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 25-45. §-ai, továbbá az Emberi erőforrások minisztere 11/2019. (VII. 3.) EMMI rendelete a 2019/2020. tanév rendjéről

A felvételi eljárás rendje:

Felvételi vizsgát nem tart az iskola. A tanulók rangsorolása és felvétele az általános iskola 7. évfolyamának év végi, illetve a 8. évfolyam első félév végi osztályzatai, valamint az egészségügyi alkalmassági vizsgálatok alapján történik.

Részletes pontszámítás:

7. év végi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, fizika – 25 pont (maximum 5×5pont)

8. félévi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, fizika – 25 pont (maximum 5×5 pont)

Rangsorolás:

A rangsorolás tanulmányi területenként külön-külön történik, az elért részpontok (maximum 50 pont) összeadása után, csökkenő sorrendben. Ha több felvételiző azonos pontszámot ér el,

1. A törvényi előírásoknak megfelelően a hátrányos helyzetű tanulók előnyt élveznek
2. Fontosnak tartjuk a családok elkötelezettségét iskolánk iránt, így előnyt élveznek a testvérek is.
3. A műszaki irányultság szempontjából kulcsfontosságú a matematika és a fizika, így harmadszorra ezt a pontszámot vesszük figyelembe

Sajátos nevelési igényű (SNI) tanulók esélyegyenlősége:

Ha az SNI-s tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a valamely felvételinél beszámítandó tantárgy értékelése alól ezért nem rendelkezik abból osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető más tárgy eredményének beszámításával. Részükre fejlesztő pedagógusok külön foglalkozásokat tartanak. Az iskola beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulókat is fogad.

Választható képzéseink a szakképző iskolában (telephely):

Tanulmányi terület kódja	Szakképesítés megnevezése	OKJ azonosító száma	Képzési idő (év)*	Felvehető tanulók száma (osztály/fő)
6020	Cukrász	34 811 01	3	1/24
6021	Pincér-Vendégtéri szakember	34 811 03	3	0,5 / 16
6022	Szakács	34 811 04	3	1/24
6023	Pék-cukrász	34 541 05	3	0,5 / 12

*A szakmai bizonyítvány megszerzése után, az iskola székhelyén 2 év alatt felkészülhet az érettségi vizsgára.

A 2020/2021. tanévben az Ózdi SZC Gábor Áron Szakképző Iskolája Árpád Vezér Úti Telephelyén Turizmus-vendéglátás ágazatban az első megadott három szakma, Élelmiszeripari ágazatban az utolsóként feltüntetett, újonnan indítandó pék-cukrász szakképesítés elsajátítására van lehetősége az ide jelentkező tanulóknak. Az intézmény olyan tanulási és szakmai gyakorlati környezetet biztosít az általános, a szakmai elméleti és a gyakorlati képzés során, ahol korszerű ismereteket sajátíthatnak el jelenlegi és leendő tanulóink. Ennek helyszíne a jól felszerelt cukrász tanüzemünk; pincér gyakorlati szaktantermünk és tankonyhánk. A nálunk tanulni kívánó tanulók angol illetve német nyelvet tanulhatnak. A mai stabil, korszerű feltételekkel rendelkező képzési struktúra létrehozását számottevő fejlesztés és folyamatos innováció tette lehetővé. Az iskola szakmai programja, a képzés irányultsága lehetővé teszi, hogy az iskola beiskolázási közege mára jelentősen kibővüljön nem csak a városi, hanem a vidéki tanulók vonatkozásában is. Az iskola alapfeladata a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható sajátos nevelési igényű gyermekek, tanulók szakmához juttatása.

A megszerezhető szakképesítések bemutatása

6020

A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

Felveszi a megrendeléseket, kiválasztja a szükséges alapanyagokat, kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket, elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat, munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ, sütési és főzési műveleteket végez, kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti. Az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti, alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít. Fagyaltokat főz és fagyaszt. Csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.

6021

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. Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában. Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez. Felveszi a rendelést. Felszolgál, a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához. Barista, bartender, sommelier tevékenységet végez. Figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről. Megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt, kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

6022

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. A vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembevételével. Előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre. Árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva. Betartja és betartatja a HACCP szabályzatot. Anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért. A konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza. Képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

6023

Pék-cukrász Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A pék-cukrász képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászok is készítenek péktermékeket és a

pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Cukrásztechnológiai alapműveleteket végez, cukrászati félkész-termékeket készít, cukrászati késztermékeket készít, díszítő műveleteket végez. Fagylaltot, parfét, pohárkrémet készít. Sütőipari nyersanyagokat előkészít, péksüteményeket és finom pékárukat készít, célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készít. Sütőipari és cukrászati termékeket minősít. Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet, minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez. Technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet. Gondoskodik a melléktermékek felhasználásáról. Vállalkozást indít, működtet.

A felvétel feltétele:

Szükséges iskolai végzettség: alapfokú iskolai végzettség
Integrált felkészítés: sajátos nevelési igényű tanulók integrált oktatása
Általános felvételi eljárás: 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 25-45. §-ai, továbbá az Emberi erőforrások minisztere 11/2019. (VII. 3.) EMMI rendelete a 2019/2020. tanév rendjéről

A felvételi eljárás rendje:

Felvételi vizsgát nem tart az iskola telephelye sem. A tanulók rangsorolása és felvétele az általános iskola 7. évfolyamának év végi, illetve a 8. évfolyam első félév végi osztályzatai, valamint az egészségügyi alkalmassági vizsgálatok alapján történik.

A rangsorolás alapja: a magyar nyelv és irodalom, a történelem, az idegen nyelv, a matematika, a földrajz, a biológia, a kémia és a fizika tantárgyak osztályzata. Felvételi pontként a jelzett tantárgyakból a 7. év végén és a 8. félévkor szerzett osztályzatokat vesszük figyelembe. Mindhárom szakmánál alapvető követelmény az egészségügyi alkalmasság.

Részletes pontszámítás:

7. év végi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, földrajz, biológia, kémia, fizika – 40 pont (maximum 8×5 pont)

8. félévi osztályzatok: magyar nyelv és irodalom (átlag), idegen nyelv, matematika, történelem, földrajz, biológia, kémia, fizika – 40 pont (maximum 8×5 pont)

Rangsorolás:

A rangsorolás tanulmányi területenként külön-külön történik, az elért részpontok (maximum 80 pont) összeadása után, csökkenő sorrendben. Ha több felvételiző azonos pontszámot ér el,

1. A törvényi előírásoknak megfelelően a hátrányos helyzetű tanulók előnyt élveznek
2. Fontosnak tartjuk a családok elkötelezettségét iskolánk iránt, így előnyt élveznek a testvérek is.
3. A műszaki irányultság szempontjából kulcsfontosságú a matematika és a fizika, így harmadszorra ezt a pontszámot vesszük figyelembe

Sajátos nevelési igényű (SNI) tanulók esélyegyenlősége:

Ha az SNI-s tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a valamely felvételinél beszámítandó tantárgy értékelése alól ezért nem rendelkezik abból osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető más tárgy eredményének beszámításával.

Pályaválasztási felelősök: Dr. Alabán Péter (székhely),
 Kellerné Göcző Marianna (telephely)