

Szakiskola osztályozóvizsga követelményei ágazatonként

Fa-és bútorigar - asztalosipari szerelő 9. évfolyam

Biztonságos munkavégzés alapjai tantárgy:

- A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei.
- Az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikája.
- Baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése.
- Balesetek kivizsgálása, nyilvántartása.
- Tennivalók baleset esetén.
- Az elsősegélynyújtás szabályai.
- Környezetvédelem eszközei, módszerei.
- A víz, a levegő, a talaj, a környezet tisztaságának védelme.
- A fa- és bútorigarban keletkező hulladékok feldolgozása, tárolása, ártalmatlanítása.
- Beruházások környezetvédelmi előírásai.
- A faipari beruházás előkészítése, szakhatóságok előírásai és telephely engedélyezési eljárás.

Biztonságos munkavégzés gyakorlata tantárgy:

- Faipari szerszámok, eszközök biztonságtechnikája
Kéziszerszámok kezelése, fűrészek, gyaluk, vésők, fűrők, kalapácsok.
Egyéb szerszámok biztonságos használata.
- Faipari alapgépek biztonságtechnikája
Faipari gépek rendeltetése, biztonságos beállítása.
Védőberendezések, védőeszközök használata.
Faipari gépek biztonságos üzemeltetése, karbantartása.
A gépek üzemi körülményei, gépápolás.
- Munkabiztonság
A munkahely rendje, anyagok rakatolása megmunkálás közben.
Magatartási szabályok a műhelyben, testtartás megmunkálás közben

Faipari szakmai és gépismeret tantárgy:

- Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel
A forgácsolás elmélete.
Faipari szerszámok és kézi kisgépek (fűrész-, maró- és csiszológépek, fűrőgépek, oszlopos fűrő).
Forgácsoló szerszámok jellemzői egyenes és körpályán mozgó szerszámoknál.
Jellemző szögek és hatásuk a felületi finomságra.
Forgácsoláshoz szükséges mozgások (főmozgás, mellékmozgás).
Forgácsoló sebesség, előtoló sebesség.
Forgácsolás egyenes vonal mentén.
Forgácsolás ív mentén.
Forgácsolással összefüggő szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, fűrészszalag hossza, vastagsága, körfűrészek forgácsolási sebessége, előtoló sebessége, gyalugép forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
Kézi szerszámok műhelyszintű használata.

Kézi szerszámok (fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók) fajtái és alkalmazásuk.

Faipari szakmai gyakorlat tantárgy

- Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel természetes fából készülő alkatrészek szabása, darabolása, szeletelése, kézi szerszámokkal és kézi kisgépekkel (gépek, berendezések, szerszámok ellenőrzése, szerszámok beállítása, működtetése).
Kézi fűrészek általános ismertetése
Fűrészelési gyakorlat (szükséges mérő- és rajzoló eszközök ismertetése, használata, anyagkiosztás).
Fűrészelési technológia - anyagbefogás, rögzítési módok, ellenőrzés, munkavédelem.
Fűrészelési gyakorlatok.
Kézi körfűrész gépek, dekopír-, szűrő-, rezgőfűrészek bemutatása, használata.
Gépi fűrészelési gyakorlatok.

Asztalosipari szerelési ismeretek tantárgy

- Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése
Alapszerkezetek – idegencsapos szerkezetek – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti ragasztások – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti vasalással kialakított kötések – kialakításának alapjai, módszerei.
- Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése
- Helyszíni szerelési feladatok

Fa-és bútoripar - asztalosipari szerelő 10. évfolyam

Biztonságos munkavégzés alapjai tantárgy:

A foglalkozási ártalom fogalma, csoportosítása, okai, következményei, valamint megelőzésének lehetőségei.

Foglalkozási betegségek.

Foglalkozás-egészségügy tárgykörei (munkaélettan, munkalélettan, munkakörülményi tényezők, munkakultúra).

Orvosi alkalmassági vizsgálatok.

Személyi higiénia.

Ergonómia.

A tűzvédelem célja és feladatai.

Az égés feltételei, fajtái.

Tűzveszélyes anyagok, tűzveszélyességi osztályba sorolás.

Tűzoltó anyagok és eszközök, kezelésük.

Tennivalók tűz esetén, tűzoltási módok.

A villamosság biztonságtechnikája.

Érintésvédelem

Biztonságos munkavégzés gyakorlata tantárgy:

Biztonságtechnika a faiparban.

Ergonómiai előírások, gépek kezelhetősége.

Faipari gépek üzemeltetésének környezeti szempontjai.

Faipari alapgépek működtetéséhez, üzemeltetéséhez szükséges ismeretek.

Alapvető kéziszerszámok, kézi kisgépek biztonságtechnikája.

Elsősegély-nyújtási ismeretek

Faipari szakmai és gépismeret tantárgy:

Faipari gépek rendeltetése, biztonságos beállítása.

Védőberendezések, védőeszközök használata.

Faipari gépek biztonságos üzemeltetése, karbantartása.

A gépek üzemi körülményei, gépápolás.

Gépi szerszámok kezelése, tárolása.

Gépi szerszámok biztonságos szállítása és tárolása, szerszámok ellenőrzése.

Gépi munkavégzés szabályai.

Mezőgazdaság-erdészet ágazat Családellátó részsakképesítés 9. évfolyam

Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy:

Zöldségfélék konyhai feldolgozása: tisztítás, mosás, aprítás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés. Gyümölcsök elsődleges feldolgozása: tisztítás, mosás, aprítás, darabolás, vágás, sütés, főzéshez és tároláshoz való előkészítés Ételkészítési alapszervelet: főzés, párolás, sütés, pirítás stb. Ételkészítéshez szükséges egyéb műveletek: sűrítés, ízesítés és fűszerezés, lazítás, bundázás, töltés, passzírozás, előfőzés vagy leforrázás stb. Asztal megterítése az étkezés időpontja és /vagy helye szerint, a tartozékok elhelyezésének szabályai

Családellátás, - gondozás tantárgy:

Család fogalma, változásai, funkciói (gazdasági, szocializációs szerepe)

Családi háztartás feladata (szükségletek és az igények kielégítése)

Háztartási szükségletek - igények (alapvető vagy létszükségletek, kulturális és luxus szükségletek) és befolyásoló tényezői. Családok bevételei és kiadásai. Háztartási költségvetés feladata és a készítés formája

Takarékoskodás a családban.

Egészség fogalmának meghatározása

Család, az egyén és a társadalom szerepe az egészséges életvitel kialakításában

Egészséges életmód alapjai, az egészségfenntartást befolyásoló tényezők

Házi betegápolás tantárgy:

Betegség fogalma, megelőzésének lehetőségei

Betegségtünetek

Betegmegfigyelés (testhőmérséklet, légzés, pulzus)

Gyógyszerellátás, borogatás, göngyölés (pólyázás)

Lakókörnyezet kialakítás tantárgy:

Tisztító- és fertőtlenítőszeres hatás szerinti csoportosítása, tárolásuk szabályai

Takarító eszközök és –készülékek

Takarítási rendszer (folyamatos rendrakás, napi takarítás, nagytakarítás) egyes helyiségekre vonatkozó munkafeladatai

Textíliák kezelhetőségét jelölő kezelési útmutatók (piktogramok) ismerete

Fehérnemű- és ruhaápolás gépei és eszközei (mosógépek, centrifugák, szárítógépek, vasalók)

Mosás-előkészítés (válogatás kezelhetőség szerint, áztatás)

Mosási folyamat és meghatározó tényezői (víz, mosószer, kézi-, gépi mosási eljárás, hőmérséklet, időtartam)

Család- és háztartás-ellátási gyakorlat tantárgy

- reggeli és uzsonnaételek, egyszerű hidegkonyhai termékek (péksütemények,
- pékáruk, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, sonkafélék, vaj, sajt, túró, zöldségfélék felhasználásával változatos szendvicsek, hidegtálak, kenyérbe, zsemlebe töltött uzsonnák, egyszerű saláták) készítése
- reggeli és uzsonnaitalok (tea, kávé, kakaó, limonádé, gyümölcsszörpök, egyéb alkoholmentes italok) készítése
- egyszerű meleg ételek (omlett, rántotta, tükörtojás, kemény és lágy tojás, buggyantott tojás, meleg szendvics, grillcsirke, egyéb grillhúsok, sült kolbász, - hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek) készítése
- Takarítás, lakásgondozás
- Külső környezet gondozása

Mezőgazdaság-erdészet ágazat, Családellátó részszakképesítés 10. évfolyam

Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek tantárgy:

Húsokból készíthető ételek: sertés, marha, borjú, hal, szárnyasból készülő ételek

Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítési módszerei, alapanyagai (húspótló, illetve helyettesítő termékekből készíthető ételek)

Tészták, édességek (kevert tészták; kelt, omlós tészták, rétesek, felvert-, vajastészták; felfújtak, pudingok, krémek, fagylaltok) stb

Ételek felszolgálása

Italok felszolgálása

Családellátás, - gondozás tantárgy:

Csecsemő gondozása az első életévben

Kisgyermekkor (1 - 3 év) fejlődési sajátosságai, a nevelés feladatai, az étkezés, a figyelem, a családi szeretet fontossága

Óvodáskori (3-6 év) nevelés

Kisiskoláskori (6-10 év) szokások jelentősége, a tudatos nevelés fontossága, követelmények az iskolás gyermekkel szemben, táplálkozás, ruházat, iskolai nehézségek

Serdülőkor (10-18 év) jellegzetességei, változásai (pubertás, generációs konfliktusok, partnerproblémák, önállósági törekvések, pályaválasztás, munkakezdés, az ifjúságot fenyegető veszélyek)

Időskorúak életkori sajátosságai, gondozási feladatai, lehetőségei

Házi betegápolás tantárgy:

Betegmegfigyelés (testhőmérséklet, légzés, pulzus)

Gyógyszerellátás, borogatás, göngyölés (pólyázás)

Gondozói szerep, a gondozó emberi tulajdonságai (figyelmesség, megértés, türelem, engedékenység, öntudat, önuralom, részvétel és az ápolási szabályok megtartása)

Betegtípusok, a beteg környezete, szükségletei, a szükségletek közlésének, jelzésének felismerése

Beteg gyermek ápolása

Lakókörnyezet kialakítás tantárgy:

Közreműködési lehetőségek az egyéni gondozási, ápolási folyamatokban: a gondozottak megfigyelése, segítség nyújtás a környezeti és személyi higiéné biztosításában, a mindennapi tevékenységek elvégzésében, az öltözködésben, az étkezésben, az élelmiszerek, gyógyszerek, eszközök beszerzésében és használatában. Helyi közösségek gondozási formái, az idősek ellátását végző intézmények és tevékenységük.

Család- és háztartás-ellátási gyakorlat tantárgy

Energiatakarékosság a háztartásban

Környezetvédelmi feladatok a lakókörnyezetben

Ruhaápolás általános alapelvei (tárolás, elhelyezés, alapos tisztítás, a kezelési útmutató betartása)

Folteltávolítás

Cipő- és bőrruházat ápolása

Padló- és szőnyegápolás, bútorápolás, ablaktisztítás, fürdőszobai berendezések,

falburkolatok, fűtőtestek, világítótestek, lakásdíszek, lakástextiliák tisztításának, ápolásának technikája

Kártevők a háztartásban (rovarok- és rágcsálók, az irtás célja, módjai, eszközei, anyagai)

Háztartási szemét kezelése, szelektív hulladékgyűjtés

Házilagos javítási- és karbantartási munkák szervezése, végzése, alapvető szerszámkészlet

Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrászsegéd részszakképesítés 9. évfolyam

Előkészítés tantárgy:

- Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- Anyagok mérése

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján
- Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrászsegéd részszakképesítés 10. évfolyam

Előkészítés tantárgy:

- Anyagok mérése
- Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Turizmus-vendéglátás ágazat Szakászségéd részszakképesítés 9. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy:

- A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:
- Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés
- Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés
- Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás
- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés
- szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
- kezelik és adott esetben programozzák a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek,

Turizmus-vendéglátás ágazat Szakácssegéd részszakképesítés 10. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy:

- Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton
- Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés
- Fűszerezés, ízesítés: fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás(sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés
- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- Ismeri a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudja programozni és használni a sous-vide berendezést.
-

Kereskedelem ágazat Bolti előkészítő részszakma 9. évfolyam

Áruismeret tantárgy:

- Árrendszer
- A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben
- Az áru minőségére ható tényezők
- Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei
- Szabványok, szabványosítás
- A fogyasztókat megillető jogok
- A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások
- áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai
- A szavatosság
- A jótállás

Áruforgalmi ismeret tantárgy:

- Az áruforgalmi folyamat elemei
- Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban
- A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai
- A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja
- Göngyölegkezelés Raktárak, tárolási módok
- Árumozgató eszközök és gépek
- Beérkezett áruk készletre vételezése
- Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

- A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése

Értékesítés tantárgy:

- A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre
- A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban
- Munkahelyi együttműködés

Munkavállalói ismeretek tantárgy:

- az álláskeresés módszerei, technikái, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek
- önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
- munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony
- Felek a munkajogviszonyban.
- A munkaviszony alanyai
- A munkaviszony létesítése.
- A munkaszerződés.
- A munkaszerződés tartalma.
- A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.
- Próbaidő
- A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei
- Az ételkészítés fogalma, forgalmazásának feltételei, ételkészítéssel kapcsolatos és higiéniai követelmények
- Az ételkészítések összetétele
- Az ételkészítés-fogyasztás jellemzői, táplálkozási jelentősége
- Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósság)
- Rendszertani csoportosítás
- kötelezően feltüntetendő jelölések
- A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények
- Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Munkavédelmi alapismeretek tantárgy:

- A munkavédelem lényege és területei.
- A munkahelyek kialakításának általános szabályai.
- Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.

Kereskedelem ágazat Bolti előkészítő részszakma 10. évfolyam

Áruismeret tantárgy:

- A vegyiárak fogalma, jellemzői, minőségi követelményei
- A vegyiárak kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása
- A vegyiárak forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

- Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések
- Vegyiárak rendszertani csoportosítása
- A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése
- A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények
- A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

Áruforgalmi ismeret tantárgy:

- Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)
- Az áruk eladásra történő előkészítése
- Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek
- Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók
- Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések
- Az áru kihelyezése az eladótérbe
- Értékesítési csatornák Értékesítési módok
- Szakmai számítások

Értékesítés tantárgy:

- Értékesítési technikák és eladásösztönzés
- A marketingkommunikáció

Munkavállalói ismeretek tantárgy:

- Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat
- távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)
- önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka
- A munkaszerződés módosítása
- Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
- Munkaidő és pihenőidő
- A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)
- Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel
- Az álláskeresési ellátások fajtái
- Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
- Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Munkavédelmi alapismeretek tantárgy:

- Magatartási szabályok a munkahelyen
- Tűz és balesetvédelem
- Elsősegélynyújtás