

## ÉLELMISZERIPARI ÁGAZAT

Magyarország különleges természeti adottságainak köszönhetően évszázadok óta jelentős és világszerte elismert mezőgazdasági termelést folytat, amely jelentős hányadát a hazai élelmiszeripar dolgozza fel. Az élelmiszeripar a 3. legnagyobb feldolgozóipari ágazat hazánkban. Az élelmiszer az egyik legfontosabb naponta felhasznált termék életünkben.

Az élelmiszerek skálája nagyon széles és sokrétű, előállításuk az élelmiszer-előállítók feladata. Nagy az elvárás az élelmiszeriparral szemben: a termék legyen ízletes, tartalmas és egészségünkre nézve biztonságos. Az élelmiszerekkel szembeni elvárások folyamatosan változnak és bővülnek.

Az élelmiszeripari termékek fejlődése folyamatos, de az állandó fejlődés mellett meg kell őrizni a hagyományos élelmiszerek előállításához kapcsolódó tudást is. A fogyasztók igényeihez igazodó előállítást, a hungarikumok állandó minőségét csak jól képzett szakemberek tudják biztosítani. A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben résztvevő, széleskörű tudást megszerző élelmiszer-előállítók számára mindig biztos a megbecsülés és az állandó munkahely.

Az élelmiszeripari ágazaton belül választható képzések:

### ➤ KÉPZÉSEK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

1. Bor- és pezsgőgyártó technikus
2. Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
3. Élelmiszer-ellenőrzési technikus
4. Élelmiszeripari gépésztechnikus
5. Húsipari technikus
6. Sütő- és cukrászipari technikus
7. Tartósítóipari technikus
8. Tejipari technikus

### ➤ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

1. Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő
2. Édességkészítő
3. Élelmiszeripari gépkezelő
4. Hentes és húskészítmény-készítő
5. Kistermelői élelmiszer-előállító
6. Pék
7. Pék-cukrász
8. Szőlész-borász
9. Tartósítóiparitermék-készítő
10. Tejtermékkészítő

