



Kisalföldi ASzC Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola



OM azonosító: **030728/013**

PÁLYAVÁLASZTÁSI ÚTMUTATÓ 2022/2023-as TANÉV

OM azonosítónk: 030728/013

Iskolaigazgató: **Barna József**

Elérhetőségeink:

Cím: 8000 Székesfehérvár, Ady Endre u. 17.

Telefon: 06-22/311-400

E-mail: titkarsag@szttistvan.hu

Honlap: www.szttistvan.hu

Az idén 84 éves intézmény, 1938-ban alapított Székesfehérvári Magyar Királyi Szent István Középfokú Gazdasági Tanintézet és Mezőgazdasági Szaktanácsadó Állomás néven. Az iskola céljaként megfelelő szakképzés nyújtását jelölte meg általános műveltség biztosítása mellett. 1945-től Magyar Állami Mezőgazdasági Középiskola, majd 1950-től Növénytermesztési Mezőgazdasági Technikumként működött. 1962-ben költözött mai helyére, az Ady Endre utcai épületbe, közben megalakult a Felsőfokú Technikum. 1968-ban a felsőfokú technikusképzés megszűnt, az iskola Mezőgazdasági Szakközépiskola néven működött tovább. 1968-69-ben iskolánkhoz került a Malomipari és Sütőipari Szakmunkásképző Intézet, valamint beindult az élelmiszeripari szakközépiskolai képzés is, ezzel kialakult nagy vonalakban az iskola mai profilja. 1978-ban felvette a Vántus Károly nevet, majd 1991-ben visszatértünk az iskola eredeti névadójához, azóta az intézmény ismét Szent István nevét viseli. 2020-tól a szakképzési átszervezés következtében iskolánk a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrumhoz tartozik.

Képzéseinkkel az a célunk, hogy tanulóink megszerezzék az **általános műveltséget**, valamint az ágazati alapozó tantárgyak oktatásával a későbbi szakirányú képzés évfolyamain könnyebben és rövidebb idő alatt sajátítsák el a **szakmai ismereteket**.

A választható idegen nyelv: **angol, német.**

A nappali képzések ingyenesek. A gyakorlati oktatás iskolánk tangazdaságában és tanüzemeiben történik nagy tapasztalattal rendelkező szakoktatók vezetésével.



Képzéseink

- ❖ **SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS** (3 éves)
 - ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT
 - MEZŐGAZDASÁG és ERDÉSZET ÁGAZAT

- ❖ **TECHNIKUMI KÉPZÉS** (5 éves)
 - ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT
 - MEZŐGAZDASÁG és ERDÉSZET ÁGAZAT

- ❖ **Érettségire épülő TECHNIKUMI KÉPZÉS** (2 éves)
 - Sütő- és cukrászipari technikus
 - Húsipari technikus
 - Mezőgazdasági technikus
 - Erdésztechnikus

- ❖ **ÉRETTSÉGI VIZSGÁRA FELKÉSZÍTŐ KÉPZÉS** (2 éves)

Vidékiek számára kollégiumi elhelyezés a városi kollégiumokban biztosított.

*Alapfokú iskolai végzettség után képzéstípust
(**technikum** vagy **szakképző iskola**)
és képzési ágazatot
(**Élelmiszeripari ágazat** vagy **Mezőgazdasági és erdészeti ágazat**)
választunk!*

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

A képzés időtartama: Iskolai rendszerű képzési idő **3 év**

Ágazatot kell választani, amivel 1 évig ismerkedik a tanuló, a 9. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség
- egészségügyi alkalmasság
- felvételi elbeszélgetés

Általános szakképzési ösztöndíj 1 évig (8000 Ft/hó), 10. évfolyamon az ösztöndíjat duális képzésben a szakképzési munkaszerződés váltja fel, nem duális oktatásban tanulmányi átlag alapján (4,49 < 59000 Ft/hó, 4,00-4,49 42000 Ft/hó, 3,00-3,99 25000 Ft/hó, 2,00-2,99 Ft/hó!

9. évfolyam végén ágazati alapozó vizsga, amely beszámít a szakmai vizsga eredményébe!

Választható idegen nyelvek: angol, német

Választható szakmák:

ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT

9. évfolyam végén választható szakmák (szakmajegyzék alapján):

- Pék-cukrász
- Édességkészítő
- Pék
- Hentes és húskészítmény-készítő
- Kistermelői élelmiszer-előállító

MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT

9. évfolyam végén választható szakmák (szakmajegyzék alapján):

- Gazda: - Állattenyésztő
 - Növénytermesztő
 - Lovász
- Erdőművelő-fakitermelő

TECHNIKUMI KÉPZÉS

A képzés időtartama: Iskolai rendszerű képzési idő **5 év**

Ágazatot kell választani, amivel 2 évig ismerkedik a tanuló, a 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség
- egészségügyi alkalmasság
- központi írásbeli felvételi

Általános szakképzési ösztöndíj 2 évig (8000 Ft/hó), 11. évfolyamon az ösztöndíjat duális képzésben a szakképzési munkaszerződés váltja fel, nem duális oktatásban tanulmányi átlag alapján (4,49 < 59000 Ft/hó, 4,00-4,49 42000 Ft/hó, 3,00-3,99 25000 Ft/hó, 2,00-2,99 Ft/hó!

10. évfolyam végén ágazati alapozó vizsga, amely beszámít a szakmai vizsga eredményébe!

Választható idegen nyelvek: angol, német

Választható ágazatok:

ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT

10. évfolyam végén választható szakmák (szakmajegyzék alapján):

- Sütő- és cukrászipari technikus
- Húsipari technikus

MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT

10. évfolyam végén választható szakmák (szakmajegyzék alapján):

- Mezőgazdasági technikus - Állattenyésztő
- Növénytermesztő
- Erdésztechnikus - Erdőgazdálkodás
- Vadgazdálkodás

TECHNIKUS KÉPZÉS - Érettségire épülő képzés esetén

A képzés időtartama: Iskolai rendszerű képzési idő **2 év**

A képzés feltétele:

- érettségi bizonyítvány
- egészségügyi alkalmasság
- beiratkozáskor **be nem töltött 23. életév**

Általános szakképzési ösztöndíj első félévben (8000 Ft/hó), második félévben (16000 Ft/hó), III.-IV. félévben az ösztöndíjat duális képzésben a szakképzési munkaszerződés váltja fel, nem duális oktatásban tanulmányi átlag alapján (4,49 < 59000 Ft/hó, 4,00-4,49 42000 Ft/hó, 3,00-3,99 25000 Ft/hó, 2,00-2,99 Ft/hó!

I.félév végén ágazati alapozó vizsga, amely beszámít a szakmai vizsga eredményébe!

Választható szakmák (szakmajegyzék alapján):

Élelmiszeripar ágazat

- **Sütő- és cukrászipari technikus**
- **Húsipari technikus**

Mezőgazdaság és erdészet ágazat

- **Mezőgazdasági technikus - Állattenyésztő**
- Növénytermesztő
- **Erdésztechnikus - Erdőgazdálkodás**
- Vadgazdálkodás

Az érettségi után megszerzett technikus szakképzettséggel a tanulók megerősített tudással, többletpontokkal, vagy az okleveles technikus képzésben akár már megszerzett kreditekkel indulhatnak később a felsőoktatásba.

ÉRETTSÉGI VIZSGÁRA FELKÉSZÍTŐ KÉPZÉS

A képzés időtartama: Iskolai rendszerű képzési idő **2 év**

A képzés feltétele:

- minimum 34-es szintű OKJ bizonyítvány,
- beiratkozáskor **be nem töltött 23. életév**

Érettségi bizonyítvány megszerzését biztosítjuk azoknak, akik megfelelnek a képzés feltételeinek.

Egy idegen nyelv kötelező érettségi tárgy.

Választható idegen nyelvek: angol, német

A képzés sikeres befejezése után középfokon technikusként tanulhat tovább.

PILLANATKÉPEK

SZENT ISTVÁN – ABLAK A VILÁGRA

Zámolyi Pedro Serfőzde és
Szódaüzem



SZENT ISTVÁN - ABLAK A VILÁGRA

CADEAU CSOKOLÁDÉBOLT, SZÉKESFEHÉRVÁR



SZENT ISTVÁN – ABLAK A VILÁGRA

ZOLI PÉKSÉG, ZÁMOLY



„SZENT ISTVÁN – ABLAK A VILÁGRA” MÉRŐESZKÖZ KIÁLLÍTÁSON JÁRTUNK

2019.



LÁTOGATÁS A NEDIH LABORATÓRIUMJÁBAN



NAK Termelői kóstoltató



Cukrász Tanüzemünk



A TECHNIKUM előnyei:

A tanuló először ágazatot választ, amivel a technikumban két évig ismerkedik. 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit. A képzés során matematikából, magyarból, történelemből ugyanazt a tananyagtartalmat, ugyanolyan óraszámban kell elsajátítani, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból 12. évfolyamban előrehozott érettségi vizsgával zárul az oktatás. A technikumban érettségizőnek nem kell ötödik érettségi tantárgyat választania, mivel a szakmai vizsga beszámít az érettségi tantárgyai közé. Az öt év elvégzése után a tanuló leteszi az idegen nyelvi és ötödik tárgyként a szakmai emelt szintű érettségi vizsgát. Egyszerre kapja kézbe az érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet, és még a nyelvvizsga megszerzésére is lehetősége van.

A technikumban végzetek jelentős előnyt élveznek a felsőoktatási felvételin a szakirányú továbbtanulás esetén. A műszaki területeken a technikusképzést a mérnökképzés „előszobájának” nevezzük. A megszerezhető technikus szakképzettség középvezetői szintű ismereteket biztosít.

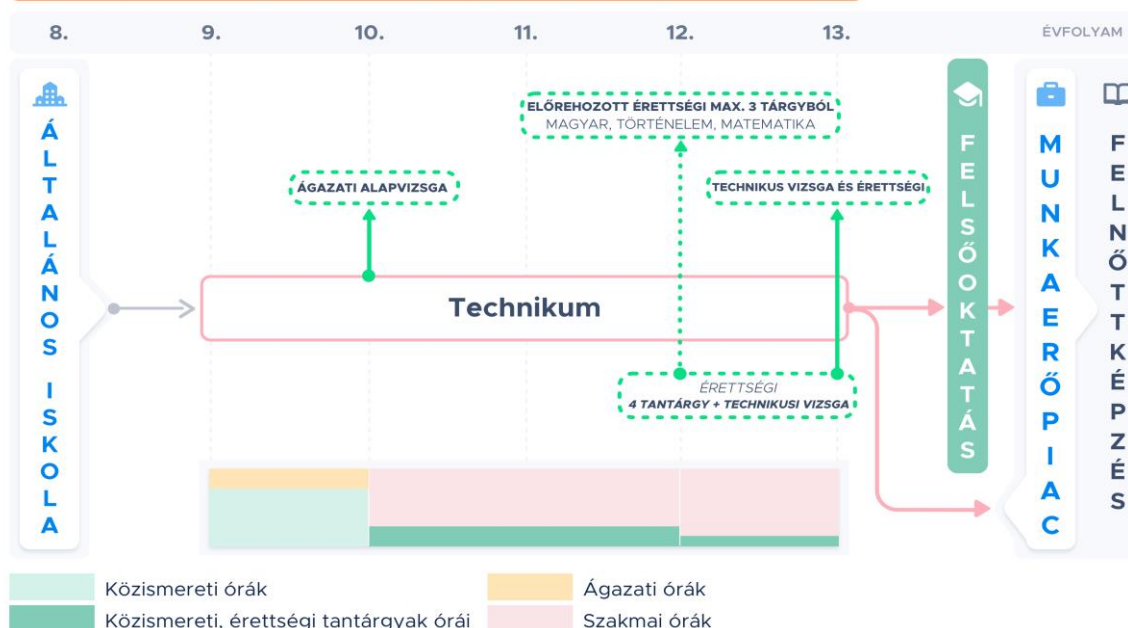
A technikumok 9-10. évfolyamán minden tanuló ösztöndíjat kap, amelynek összege a minimálbér 5%-a/hó.

A 11. évfolyamtól a gyakorlati ismereteket a tanulók lehetőség szerint duális szakmai oktatásban, cégek közreműködésével, valós munkakörnyezetben sajátíthatják el. A duális képzésben résztvevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló munkabérre jogosult. A duális képzésben résztvevők legalább a minimálbér 60 százalékára számíthatnak, ami az utolsó évben akár 100 százalékra is emelkedhet.

Azok, akik valamilyen okból duális képzésben nem vesznek részt, tanulmányi eredménytől függően akár havi 10 ezer és 50 ezer forint közötti összegű ösztöndíjban részesülnek. Az ösztöndíj egy része pályakezdési juttatásként kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke 150 ezer forinttól 300 ezer forintig terjedhet, a szakmai vizsga eredményétől függően. (forrás: <https://ikk.hu/>.)

Az új szakképzési struktúra egyik iskolatípusa a **TECHNIKUM**

A technikum **5 éves**: 2 év ágazati alapoktatás + 3 éves szakirányú oktatás



A SZAKKÉPZŐ ISKOLA előnyei:

A szakképző iskolában a mesteremberek képzése történik. Az első év ágazati alapismereteket adó oktatásból áll, ezt követően történik a konkrét szakma kiválasztása, és a 9. évfolyamot követően még a technikumi oktatásba is váltani lehet.

A szakképző iskola 9. évfolyamán az ösztöndíj összege a minimál bér 10%-a/hó.

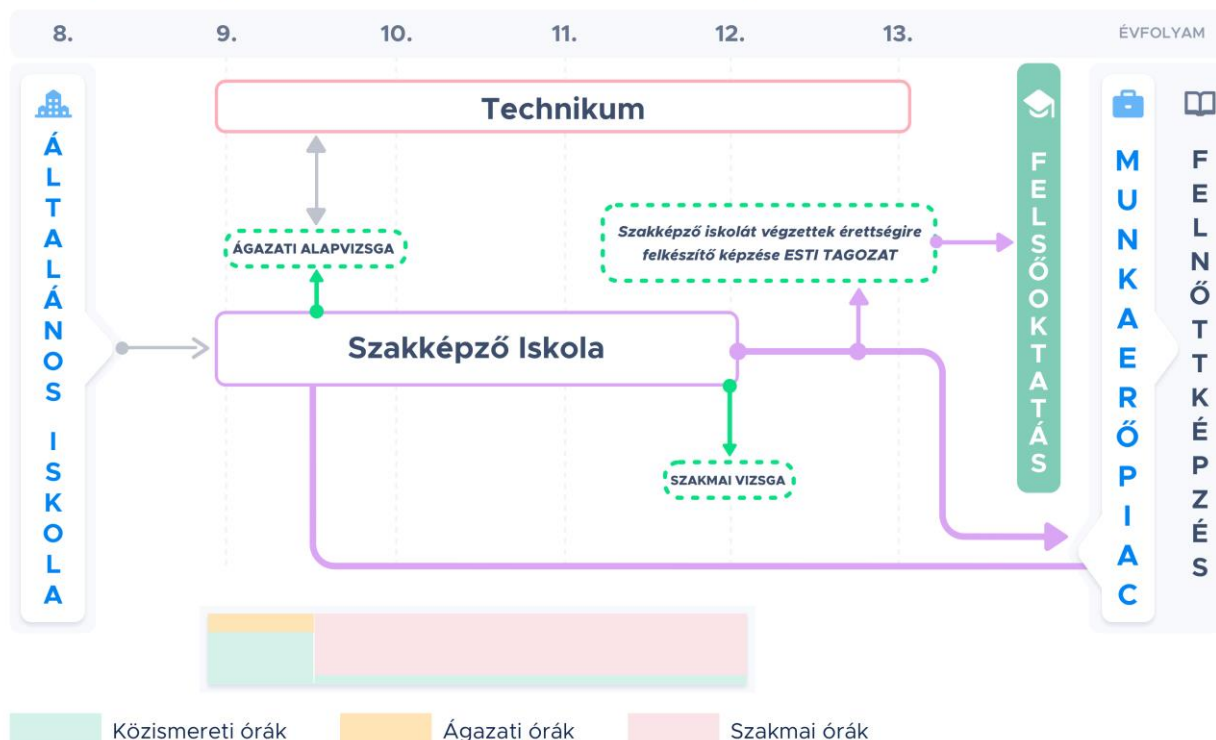
A 9. évfolyam végén tanulóink ágazati alapozó vizsgát tesznek, amely beszámít a szakmai vizsga eredményébe!

A 10. és 11. évfolyamon lehetőség szerint duális szakmai oktatás formájában, vállalatoknál, vállalkozóknál, valós munkakörnyezetben tudják elsajátítani a szakmai ismereteket.

A duális képzésben résztvevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló munkabérre jogosult. A duális képzésben résztvevők legalább a minimálbér 60 százalékára számíthatnak, ami az utolsó évben akár 100 százalékra is emelkedhet.

Ha valamilyen okból nem vesznek részt duális képzésben az ösztöndíj egy része pályakezdési juttatásként kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke 150 ezer forinttól 300 ezerig terjedhet, a szakmai vizsga eredményétől függően. (forrás: <https://ikk.hu/>.)

Az új szakképzési struktúra másik iskolatípusa a SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Élelmiszeripari ágazat

Az élelmiszerek a legfontosabb, naponta fogyasztott és felhasznált termékek. Az **élelmiszeripar**, amely a gazdasági tevékenységek egységes ágazati osztályozási rendszere alapján - figyelembe véve a hagyományokat és az újabb követelményeket - a növényi vagy állati eredetű élelmiszerek és italok, illetve dohánytermékek és számos, élelmiszernek közvetlenül nem minősülő köztes termék üzemi előállításával foglalkozik. Alapanyagai főként a mezőgazdaság és a halgazdálkodás termékei.

Az élelmiszerek számos fajtája létezik, és számuk folyamatosan nő. A sokszínű, a fogyasztói igényeket kielégítő kínálat biztosítása az élelmiszer-előállítók feladata. A fejlődés folyamatos, de meg kell őriznünk a hagyományos élelmiszerekkel kapcsolatos tudást is.

A fogyasztók egyre növekvő és változó igényeinek megfelelő élelmiszereket csak jól képzett szakemberek tudják biztosítani!

Technikumi képzés:

A tagozat jellege, célkitűzései:

A technikumi osztályaink egyik célja, hogy tanulóink megszerezzék az általános műveltséget. Az ágazati alapozó tantárgyak lehetővé teszik, hogy önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vegyenek részt, továbbá higiéniai és minőségbiztosítási tevékenységet láthassanak el.

Felvételi eljárás: központi felvételi és általános iskolai eredmények alapján

A tanuló felvétele csak igazolt orvosi alkalmasság esetén lehetséges!

Választható képzések az 5 éves technikumi képzésben: ***Iskolánkban választható képzések**

- **Sütő- és cukrászipari technikus***
- **Húsipari technikus***
- Tejipari technikus
- Bor- és pezsgőgyártó technikus
- Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
- Élelmiszer-ellenőrzési technikus
- Élelmiszeripari gépésztechnikus
- Tartósítóiipari technikus



5 ÉVES KÉPZÉS

Sütő- és cukrászipari technikus

Élelmiszeripar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A sütő- és cukrászipari technikus képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel is. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre. A technikus képesítés birtokában jó áttekintőképességgel, irányítóképességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezni.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka, együttműködés.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- cukrásztechnológiai alapműveleteket végez;
- sütőipari és cukrászati késztermékeket készít;
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készít;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősít;
- sütőipari és cukrásztechnológiai alapműveleteket végez;
- péktermékeket készít;
- termeléstervezési és szervezési feladatokat végez;
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezet;
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet;
- a termékgyártás víz- és energiagazdálkodását megszervezi;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- a melléktermékeket, hulladékokat kezeli, esetleg hasznosítja.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szereti a szervezést, a gépeket, érdekli az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és a péksütemények előállítás. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú végzettséget szeretnének szerezni.

5 ÉVES KÉPZÉS

Húsipari technikus

Élelmiszeripar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A húsipari technikus szaktudásával biztonságos húsok és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. Önállóan vagy mérnöki irányítással, élelmiszeripari üzemekben vagy laboratóriumokban, az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfifeldolgozás területén. A technikus képesítés birtokában jó áttekintőképességgel, irányító képességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezniük.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, önállóság, pontosság, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli az alapanyagokat, ellenőrzi a minőségüket;
- elvégzi a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat, ellenőrzi a késztermékek minőségét és csomagolását;
- beállítja, ellenőrzi és üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket;
- irányítja és ellenőrzi a gyártási folyamatokat és műveleteket;
- a gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat lát el;
- megszervezi az üzem víz- és energiagazdálkodását;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- részt vesz minőségbiztosítással kapcsolatos tevékenységekben.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel a húsfeldolgozás, a hagyományos és korszerű húskészítmények előállítása.

Szakképző iskolai képzés:

A tagozat jellege, célkitűzései:

Az élelmiszeripari célú szakképző iskolai osztályunkban a befejezett 8. osztály után közvetlenül lehet jelentkezni. Ezeken az évfolyamokon közismereti tantárgyakat és a szakma elsajátításához szükséges szakmai ismereteket tanítjuk. A szakképzés gyakorlatorientált, amelynek során a szakmai fogások, gyakorlatban történő alkalmazásának magas színvonalú elsajátítása a fő cél.

Felvételi eljárás: felvételi elbeszélgetés és az általános iskola 7. osztály év végi, és a 8. osztály első félévi osztályzatokból számított átlagból képzett pontszám alapján történik.

A tanuló felvétele csak igazolt orvosi alkalmasság esetén lehetséges!

Választható képzések a 3 éves szakképző iskolai képzésben:

**Iskolánkban választható képzések*

- Pék-cukrász*
- Édességkészítő*
- Pék*
- Hentes és húskészítmény-készítő*
- Kistermelői élelmiszer-előállító*
- Tejtermékkészítő
- Szőlész-borász
- Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő
- Élelmiszeripari gépkezelő
- Tartósítóiparitermék-készítő



3 ÉVES KÉPZÉS

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 cukrászatok is készítenek sütőipari termékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, állóképesség, ízérzékelés, színlátás, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- cukrásztechnológiai alapműveleteket végez;
- cukrászati félkész termékeket készít;
- cukrászati késztermékeket készít;
- díszítő műveleteket végez;
- fagylaltot, parfét készít;
- pohárkrémet készít;
- kenyeret 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.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállítása.

3 ÉVES KÉPZÉS

Édességkészítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

Az édességkészítő az ember legkedvesebb élelmiszereit, az édességeket és a sós aprósüteményeket készíti. Neki köszönhetően élvezhetjük a csokoládék, a teasütemények, a kekszfélék, a drazsék, a bonbonok nyújtotta kellemes élményeket, és még sok-sok más termékük teszi élvezetesebbé mindennapjainkat. Az édességkészítő képes arra, hogy kézműves és ipari körülmények között is megfelelő édességeket készítsen.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, ízérzékelés, együttműködés, elkötelezettség, megismerés.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- technológiai, illetve termelési számításokat végez;
- átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat;
- a munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket;
- kezeli a gépeket, berendezéseket;
- édesipari félkész és késztermékeket készít;
- a készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak, illetve elvégzi a raktározást;
- a hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot;
- alapanyagot, készterméket vizsgál, illetve ellenőriz;
- gyártásközi vizsgálatokat végez.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szereti az édességeket, szeretne igényes munkát kiadni a kezéből, aki elkötelezettséget érez a nemes nyersanyagokból készült termékek iránt.

3 ÉVES KÉPZÉS

Pék

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A pék a legrégebbi szakmák egyike. Munkájának és szakértelmének köszönhetően kerülhet a boltok polcaira a legalapvetőbb élelmiszerünk, a kenyér. A pék készíti a péksüteményeket, a kalácsokat, pogácsákat, leveles termékeket. A pék munkáját ma már korszerű gépek és technológiák segítik, hogy ne legyen annyira megterhelő, mint régebben. A pék szakma megbecsülése folyamatosan emelkedik, ezért nagy szükség van jól képzett pékekre.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Állóképesség, ügyes mozgás, kezűgyesség, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- átvételi és raktározási feladatokat végez;
- előkészítő műveleteket végez;
- nyersanyagot, készterméket vizsgál, gyártásközi ellenőrzést végez;
- eszközöket használ, gépeket és berendezéseket kezel;
- befejező műveleteket végez;
- tésztát készít;
- tölteléket készít;
- feldolgozza a tésztát;
- tésztát keleszt;
- tésztát süt;
- készterméket kezel, csomagol;
- adminisztrációs munkát végez.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret sütni, érdeklődik az élelmiszerek előállítására, szeretne olyan termékeket alkotni, amelyekre a fogyasztóknak naponta alapvető élelmiszerként szüksége van.

3 ÉVES KÉPZÉS

Hentes és húskészítmény-készítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A hentes az egyik legrégebbi, nagy hagyományokkal rendelkező szakma. A hentes munkájának köszönhető, hogy a vágóállatok, a baromfik konyhakészen, feldolgozva kerülhetnek az üzletek pultjaira. A hentes készíti a húskészítményeket, mint például: kolbászok, felvágottak, szalámik, virslik stb. A hentes és húskészítmény-készítő szaktudásával biztonságos húsok és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. A hentes nem csak feldolgozza a húsokat, de szakszerűen ki is szolgálja a vásárlóit.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Állóképesség, megbízhatóság, ízérzékelés, kezűgyesség, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- átveszi a munkaterületet;
- felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket;
- elsődleges feldolgozást végez;
- darabolást, csontozást végez;
- másodlagos feldolgozást végez;
- félkész- és késztermékeket készít;
- hőkezelt húskészítményeket gyárt;
- sózott, pácolt húskészítményeket gyárt;
- befejező műveleteket végez;
- gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet;
- alpméréseket végez.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel a húsfeldolgozás, a hagyományos és korszerű húskészítmények összeállítása, elkészítése, előállítása és szeret emberekkel foglalkozni.

3 ÉVES KÉPZÉS

Kistermelői élelmiszer-előállító

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A kistermelői élelmiszer-előállító egy összetett szakma. Egyesül benne több élelmiszeripari szakma. A kistermelő munkája során nem nagyipari módszerekkel készíti az élelmiszereket, hanem kis mennyiségben, az általa megtermelt nyersanyagokra építve. Tevékenysége során kiemelt figyelmet kell fordítania a kistermelőkre vonatkozó jogszabályok és az élelmiszerek előállítására vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások betartására.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kezdeményezőképeség, elköteleződés, kezűgyesség, ízérzékelés, felelősségérzet, kapcsolatépítés.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- közvetlenül ellátja a fogyasztót kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött, vadon termő alaptermékkel vagy az azokból előállított késztermékekkel;
- kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozást, kistermelői húsfeldolgozást, kistermelői sütőipari termékek előállítását, kistermelői cukrász- és édesipari termékek előállítását, kistermelői erjedésipari termékek előállítását, kistermelői tejtermékek előállítását végez az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével;
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat tölt ki;
- árubeszerzést végez;
- nyilvántartja a készleteket, bevételeket és kiadásokat.

Ajánlott azoknak a fiataloknak, akik a saját kisgazdaságukban szeretnének olyan termékekkel foglalkozni, amikre büszkék lehetnek, és minőségükkel elismerést szerezhetnek tudásuknak.

Mezőgazdasági és erdészeti ágazat

A mezőgazdasági szakmában a technikai fejlődés következtében egyre nagyobb szerepet tölt be a gépesítés, automatizálás. Az ágazatban a technikai vívmányok és a kétkézi munka szépsége ötvöződik. Együtt található meg benne a legkorszerűbb gépesítés, digitalizáció és a hagyományos kézműves gazdálkodás. A mezőgazdasági termelés és szolgáltatások az élővilággal, az élőlényekkel való foglalatosságot jelentik. Az ágazatba tartozó szakmák a legszélesebb érdeklődésnek is megfelelnek.

Technikumi képzés:

A tagozat jellege, célkitűzései:

A technikumi osztályaink célja, hogy tanulóink megszerezzék az általános műveltséget. Az ágazati alapozó és a szakmai tantárgyak lehetővé teszik, hogy Önállóan vagy mérnöki irányítással a növénytermesztés, a kertészet, az állattenyésztés a természetvédelem és az erdészet területén lássanak el terület specifikus feladatokat.

Felvételi eljárás: központi felvételi és általános iskolai eredmények alapján

A tanuló felvétele csak igazolt orvosi alkalmasság esetén lehetséges!

Választható képzések az 5 éves technikumi képzésben: ***Iskolánkban választható képzések**

- ***Mezőgazdasági technikus - Állattenyésztő**
- Növénytermesztő
- ***Erdésztechnikus - Erdőgazdálkodás**
- Vadgazdálkodás
- Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus
- Kertésztechnikus - Dísznövénytermesztő, virágkötő
- Zöldségtermesztő
- Gyümölcstermesztő
- Gyógynövénytermesztő
- Parképítő és -fenntartó
- Mezőgazdasági gépészmérnök



5 ÉVES KÉPZÉS

Mezőgazdasági technikus

Mezőgazdaság és erdészet ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Állattenyésztő szakmairány, Növénytermesztő szakmairány.

A mezőgazdasági technikus a növénytermesztési, állattenyésztési, az azokhoz kapcsolódó műszaki, gazdálkodási szakterületen önálló feladatokat végez és végeztet, munkacsoportokat irányít. A végzett szakemberek képesek a növénytermesztés és állattenyésztés terén a korszerű agronómiai és technikai eljárások alkalmazásával a piac igényeinek megfelelő minőségű mezőgazdasági termékek gazdaságos előállítására, valamint a termelés menedzselésére.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Általános mezőgazdasági munkákhoz való affinitás. Csoportmunka keretében vezetői képességek megléte, gyors és hatékony döntések meghozatala, a modern technológiák megismerésének, alkalmazásának képessége.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- mezőgazdasági vállalkozásban alkalmazottként technikusi tevékenységet folytat;
- piackutatáson alapulóan megtervezi, elindítja vállalkozását;
- anyagbeszerzési, készletezési és értékesítési tevékenységet folytat;
- beállítja, ellenőrzi, karbantartja és üzemelteti a mezőgazdaságban alkalmazott erő- és munkagépeket, kezeli a precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezéseket;
- a fontosabb gazdasági állatfajok tartási, takarmányozási, tenyésztési feladatait elvégzi;
- a fontosabb zöldség- és gyümölcsfajok, szőlő kiskerti termesztését elvégzi;
- környezetkímélő termelési technológiákat alkalmaz;
- a mezőgazdasági termelés tervezését, szervezését elvégzi;
- mezőgazdasági termelési feladatokat ellátó személyek, csoportok irányítását végzi;
- piackutatáson alapulóan megtervezi, elindítja és működteti a mezőgazdasági vállalkozást.

Azon fiatalok részére ajánlott, akik a modern nagyüzemi mezőgazdaságban használatos új technológiák, elvárások és irányvonalak megismerése után vezető pozícióban szeretnének hozzájárulni a mezőgazdasági termelés minőségi irányításához.

5 ÉVES KÉPZÉS

Erdésztechnikus

Mezőgazdaság és erdészet és a vadgazdálkodás területének 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Erdőgazdálkodás, Vadgazdálkodás.

Az erdésztechnikus az erdőgazdálkodás, a vadgazdálkodás és a természetvédelem területén középfokú végzettséget igénylő munkaköröket, középszintű vezetői feladatokat lát el. Együttműködik a munkahelyi vezetőkkel, közreműködik a szakmai feladatok végrehajtásában, vállalkozók, beosztottak munkájának szervezésében, irányításában.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Ügyes mozgás, állóképesség, jó fizikum, vezetőképesség, jó tájékozódás, kitartás, szakmai elhivatottság.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- ismeri az erdei ökoszisztéma tényezői összetett működését;
- tud szaporítóanyagot előállítani;
- tud talajvizsgálatot, meteorológiai méréseket végezni;
- ismeri az erdészeti szaporítóanyag előállítás hagyományos és korszerű technológiáit;
- szervezi, irányítja és közreműködik az erdőművelési munkákban;
- erdősítési munkákat szervez és irányít;
- ismeri a legfontosabb rovar- és gombakárosítókat, ellátja az erdővédelmi feladatokat;
- irányítja, esetenként elvégzi a fakitermelési munkákat;
- elvégzi a fatömegbecsléseket;
- kezeli és karbantartja az erdőgazdasági erő- és munkagépeket;
- alkalmazza a digitális eszközöket az erdőben;
- vadgazdálkodási és vadvédelmi feladatokat lát el;
- közreműködik a vadászatokban, szervezi a vadásztatást;
- gondoskodik az élőhelyfejlesztésről;
- közreműködik a vadászatokban, szervezi a vadásztatást;
- természetvédelmi feladatokat lát el;
- adminisztrációs tevékenységet folytat;
- piackutatáson alapulóan megtervezi, elindítja és működteti a mezőgazdasági vállalkozást.

Ajánlott minden fiatal számára, aki nem munkának, hanem hivatásnak tekinti az erdei környezetben történő feladatok ellátását, képes szerteágazó tevékenységet végezni, szeret csapatban dolgozni és középvezetői feladatokat tud ellátni.

Szakképző iskolai képzés:

A tagozat jellege, célkitűzései:

A mezőgazdasági célú szakképző iskolai osztályunkban a befejezett 8. osztály után közvetlenül lehet jelentkezni. Ezeken az évfolyamokon közismereti tantárgyakat és a szakma elsajátításához szükséges szakmai ismereteket tanítjuk. A szakképzés gyakorlatorientált, amelynek során a szakmai fogások, gyakorlatban történő alkalmazásának magas színvonalú elsajátítása a fő cél.

Felvételi eljárás: felvételi elbeszélgetés és az általános iskola 7. osztály év végi, és a 8. osztály első félévi osztályzatokból számított átlagból képzett pontszám alapján történik.

A tanuló felvétele csak igazolt orvosi alkalmasság esetén lehetséges!

Választható képzések a 3 éves szakképző iskolai képzésben:

**Iskolánkban választható képzések*

- **Gazda: - Állattenyésztő*
 - Növénytermesztő
 - Lovász
- **Erdőművelő-fakitermelő*
- Kertész
- Mezőgazdasági gépész



3 ÉVES KÉPZÉS

Gazda

Mezőgazdaság és erdészet ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Állattenyésztő szakmairány, Növénytermesztő szakmairány, Lovász szakmairány.

A gazda általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel, vállalkozói tevékenységhez szükséges alapismeretekkel is rendelkező mezőgazdasági szakember, aki a mezőgazdasági termelési munkákat gazdaságos, környezetkímélő technológiákkal képes elvégezni.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Általános mezőgazdasági munkákhoz való affinitás, önálló munkavégzés, a természet és az állatok szeretete, jó állóképesség, gyors döntések meghozatalának képessége.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- talaj-előkészítést, vetést végez;
- a talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos feladatokat ellátja;
- növényápolást végez;
- élelmezési célra termesztett növényt betakarítja, tárolja;
- takarmánynövényt betakarítja, tartósítja, tárolja;
- gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztési alapeladatokat ellát;
- tartástechnológiai feladatokat végrehajt;
- állatot takarmányoz, szaporít;
- állatjólléti és -higiéniai feladatokat végrehajt;
- mezőgazdasági gépet karbantart, üzemeltet, valamint kezeli a precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezéseket;
- épületet, építményt karbantart, egyszerű javítást végez;
- környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betart és betartat;
- vállalkozási, szervezési és ügyviteli tevékenységet végez;
- önálló agrárgazdasági vállalkozást működtet.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret a szabadban dolgozni, szereti az állatokat, a természetet. A modern családi gazdaságok fő munkaereje a gazda, aki tudásával, hozzáállásával működteti és irányítja a saját gazdaságát, vagy ötleteivel, tanácsaival munkaerőként vesz részt a gazdaságok életében.

3 ÉVES KÉPZÉS

Erdőművelő-fakitermelő

Mezőgazdaság és erdészet és a vadgazdálkodás területének 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

Az erdőművelő-fakitermelő olyan szakember, aki közreműködik az új erdők létrehozásában, az erdők ápolásában, nevelésében. Önállóan képes fakitermelési munkákat végezni. Kezeli a motorfűrészeket, erőgépeket, közelítő gépeket, rakodógépeket, erdészeti felkészítő gépeket. Segít a vadgazdálkodási munkákban is.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Állóképesség, jó fizikum, csapatmunka, megbízhatóság, pontosság, figyelem.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felismeri a legfontosabb fa- és cserjefajokat;
- elvégzi a fakitermelés műveleteit;
- megoldja az erdőművelési feladatokat;
- képes vállalkozást indítani és működtetni;
- kezeli a motorfűrészeket és a motoros adaptereket;
- kezeli és karbantartja az erő- és munkagépeket;
- a munkavédelmi ismeretek betartásával kezeli az erdészeti közelítő gépeket, rakodógépeket és felkészítő gépeket;
- vadgazdálkodási berendezéseket készít;
- közreműködik a vadetetésekben.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret a természetben lenni, érdeklik a növények és az állatok és szívesen dolgozik gépekkel.

Az új szakképzési struktúra iskola típusai:

