



# Tájékoztató füzet az alapszakmákról

az Ágazati Készségtanácsok ajánlásával



2020

# SEGÍTÜNK A SZAKMAVÁLASZTÁSBAN!

Ha továbbtanulási lehetőségként a szakképzést választod, számos előnyben részesülsz:

- **nem kell már most a beiratkozásnál szakmát választanod**, elég, ha tudod, mely ágazat érdekel
- **gyakorlatorientált oktatásban veszel részt**
- a szakképzésben résztvevő minden tanuló **ösztöndíjat** kap, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ
- egy jól megválasztott szakmával gyorsan elérhetővé válhat az **anyagi függetlenség**
- **nem kell elhelyezkedési nehézségektől tartanod**, hiszen a technikusok és a mesteremberek iránt mindig nagy a kereslet.
- a továbbtanulásnál előnyt élvezel, ha van technikus végzettséged. **A technikum a mérnökképzés előszobája.**

Ha mestere szeretnél lenni egy szakmának, javasoljuk a **szakképző iskolát**, ha magasabb szintű tudást szeretnél, akkor **technikumban** a jövőd.

Az alapszakmák oktatása iskolarendszerben folyik, ahol a gyakorlati ismereteket lehetőség szerint duális partnerek, cégek közreműködésével, valós munkakörnyezetben sajátíthatod el. Mind a szakképző iskola, mind a technikum ágazati alapoktatással indul, így, ha időközben meggondolod magad és váltani szeretnél a két iskolatípus között, az összehangolt ágazati tartalomnak köszönhetően ezt megteheted az ágazati alapok megszerzése után. A szakma kiválasztását követően kezdődik el a szakirányú oktatás.

A **technikum** a minőségi szakmai oktatás helyszíne. A megszerzhető technikus szakképzettség középszintű ismereteket biztosít, az ötéves képzés **egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit**. Matematikából, magyarból, történelemből és egy idegen nyelvből ugyanazt a tananyagot tartalmaz, ugyanolyan óraszámban kell elsajátítanod, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás.

A **technikumban** érettségizőnek nem kell ötödik érettségi tantárgyat választani, mivel a szakmai vizsga beszámít az érettségi tantárgyai közé. Az öt év elvégzése után **egyszerre kapod kézbe az érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet**, és még a nyelvvizsga megszerzésére is lehetőséged van. A technikumban végzetek jelentős **előnyt élvezhetnek majd a felsőoktatási felvételinél**, a szakirányú továbbtanulásnál.

A **szakképző iskola** három éves, itt képezzük a **szakmák mestereit**. Az ágazati ismereteket adó első év után történik a szakmaválasztás.

A szakképzés mindenki számára elérhető. Bármely képzésünkre jelentkezhetnek a felnőttek és a gimnáziumi érettségivel rendelkezők. Ha nem sikerült az egyetemi felvételi, vagy egyetemi tanulmányaid előtt a gyakorlati oldalról is meg akarod ismerni a választott szakmát, akkor jelentkezz a kétéves technikus képzésre.

A kezdedben lévő kiadvány segít, hogy átlásd a megújuló szakképzés lehetőségeit, az ágazatok szerint csoportosított szakmák listáját.

A pályaválasztáshoz további segítséget a [www.ikk.hu](http://www.ikk.hu) oldalon találsz.

*A szakképzés a jövő lehetősége, élj vele Te is!*

# A Technikum választás újdonsága, előnyei:

▶ Először ágazatot választasz, amivel 2 évig ismerkedsz.

▶ 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

▶ A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit:

⬡ Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, előrehozott érettségi lehetőséggel.

⬡ **A nyelvvizsga megszerzésére** van mód – hasonlóan a gimnáziumhoz-, de itt **egy nyelvet kell kötelezően tanulni**. Az iskolák egyedi ajánlatában lehet több nyelvtanulási lehetőség is.

⬡ **Nem kell ötödik érettségi tantárgyat választani**, mivel a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tantárgy.

⬡ **A technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít.**

▶ Az 5. év elvégzése után **egyszerre kapsz érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet.**

▶ Úgy lehetsz középiskolás, hogy kapsz **ösztöndíjat**, duális képzés esetén pedig munkaszerződést ajánl a vállalat, vagyis **jövedelmed lesz.**

# A Szakképző Iskola választás újdonsága, előnyei:

› A szakképző iskolában szakember képzés folyik.

› Először ágazatot választasz, amivel 1 évig ismerkedsz.

› 9. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

◊ 2 évig tanulhatsz a szakmát, elsősorban vállalati körülmények között, duális képzés keretében.

◊ Duális képzés = a képzés helyszíne elsősorban vállalatoknál, vállalkozóknál lesz, ahol a szakma elsajátítása történik.

› 9. évfolyam után még a technikummal átjárható rendszer.

› Általános szakképzési ösztöndíjat kapsz 1 évig.

› Az ösztöndíjat a szakképzési munkaszerződés váltja fel, vagyis a tanulás mellett már lesz jövedelmed.

# Élelmiszeripar ágazat

Az élelmiszerek a legfontosabb, naponta fogyasztott és felhasznált termékek. Az élelmiszereknek 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 őrizniük a hagyományos élelmiszerekkel kapcsolatos tudást is.

Magyarország híres az élelmiszeriparáról és hagyományos élelmiszereiről. Gondoljunk híres borainkra, a téliszalámira, édességeinkre stb. Nem is hinnénk, hogy mennyi munka és szaktudás szükséges a mindennapi élelmiszereink biztonságos és jó minőségű előállításához.

Az élelmiszeripartól elvárjuk, hogy olyan élelmiszereket állítson elő, amelyek biztonságosak, biztosítják az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozáshoz szükséges összetevőket és finomak. Az élelmiszerekkel szembeni elvárások folyamatosan változnak és emelkednek. A fogyasztók egyre növekvő és változó igényeinek megfelelő élelmiszereket csak jól képzett szakemberek tudják biztosítani.

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

- Bor- és pezsgőgyártó technikus
- Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
- Élelmiszer-ellenőrzési technikus
- Élelmiszeripari gépészmérnök
- Húsipari technikus
- Sütő- és cukrászipari technikus
- Tartósítóiipari technikus
- Tejjipari technikus

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

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



## Bor- és pezsgőgyártó technikus

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

A bor- és pezsgőgyártó technikus közreműködik a szőlőtermesztés, a borkészítés, a pezsgőgyártás területén mikro-, kis-, közép- és nagyvállalkozásokban a termelés irányításában, szervezésében, a termékek menedzselésében. Csoportvezetői, pincemes-teri, üzemi technológusi feladatokat lát el. Képes önálló vállalkozás indítására és működtetésére. A borturizmusba kapcsolódva önálló vendéglátási feladatokat végez. A technikus képzés birtokában jó áttekintőképességgel, irányító képességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezniük.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Önbizalom, megbízhatóság, állóképesség, elköteleződés, színlátás, ízérzekeles, csapatmunka, döntésképeség.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi és ellenőrzi a szőlő éves munkáit;
- megtervezi és irányítja a szüretet;
- elvégzi és ellenőrzi a szőlő átvételét, feldolgozását;
- elvégzi és ellenőrzi a must kezelését, javítását, tartósítását;
- mustot erjeszt, fehér-, rozé- és vörösbort készít;
- pezsgőt készít;
- bort tárol, kezel;
- borkülönlegességeket készít;
- szénsavas borokat készít;
- bort palackoz;
- bort minősít érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokkal;
- gyártási és hatósági dokumentációkat vezet;
- bormarketing, borturizmus feladatait tervezi, végzi.

Ajánlott azoknak a fiataloknak, akik érdeklődnek a szőlő termesztése, feldolgozása és a bor készítése iránt. Akik elkötelezettek a jó minőségű és méltán híres magyar borok készítése és jó hírének fenntartása és emelése iránt.

## Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

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

Ezzel a szakmával rendelkező szakember az összetett ismereteinek köszönhetően keresett munkaerővé válhat. Ide tartozik az üdítőital gyártás, a sörgyártás, a pálinkagyártás és a szikvízgyártás is. Az erjedésipar elsöre ismeretlennek tűnhet, de termékeit napi szinten fogyasztathatjuk. Erjedésen alapul a szesz, az ecet és az élesztő gyártása is. Emellett még a szeszes italokat is az erjedésipari szakemberek készítik. Az Erjedés- és üdítőital-ipari technikus képes a szakterülethez tartozó technológiai folyamatok elvégzésére, irányítására, gépi berendezések üzemeltetésére, biztonságos élelmiszer előállítására.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megebízhatóság, elköteleződés, pontosság, állóképesség, színlátás, ízérzekeles, csapatmunka, együttműködés.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít;
- alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvény szabályait;
- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végez;
- szikvizet, üdítőitalt, ásványvizet gyárt;
- szeszesitalt gyárt;
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyárt;
- sütőélesztőt gyárt;
- ecetet gyárt;
- malátát és sört gyárt;
- gyümölcspálinkát és szeszt gyárt;
- műszaki feladatokat lát el;
- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat lát el.

Ajánlott minden fiatal számára, aki érdeklődik az üdítőitalok gyártása, az alkohol tartalmú italok készítése, az erjedéskor lejátszódó „titkos” folyamatok és azok irányítása iránt.

## Élelmiszer-ellenőrzési technikus

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

Az élelmiszer-ellenőrzési technikus rendelkezik a teljes élelmiszeripart átfogó ismeretekkel. A különböző élelmiszerek és az azokhoz szükséges alapanyagok félkésztermékek, csomagolóanyagok eltérő tulajdonságainak (analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi) eltérő tulajdonságainak vizsgálatait végzi.

Ismernie kell a különböző élelmiszeripari műveletek hatásait, az azokat befolyásoló tényezőket. Munkája kiterjed a technológiai folyamatok ellenőrzésére is. Jól végzett munkájával hozzájárul a biztonságos élelmiszerek előállításához.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Pontosság, önbizalom, türelem, megbízhatóság, kezdeményezőképeség, elköteleződés, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a munkaterületet előkészíti;
- mintát vesz;
- minták előkészítését végzi;
- a munkafolyamatot előkészíti;
- laboratóriumi méréseket végez;
- laboratóriumi eszközöket, műszereket használ;
- minták összetételének minőségi meghatározását végzi;
- minták összetételének mennyiségi meghatározását végzi;
- adminisztrációs munkát végez;
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíti;
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betart és betartat;
- élelmiszer-higiéniai, hatósági, járványvédelmi és szolgáltatótevékenységet végez;
- élelmiszer-biztonságot ellenőriz (üzemben és laborban).

Ajánlott minden fiatal számára, aki érdeklődik a laboratóriumi vizsgálatok iránt. Szívesen végezne higiénikusi és minőségbiztosítási tevékenységet az élelmiszerek minősítése mellett.

## Élelmiszeripari gépésztechnikus

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

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszeripari üzemekben részt vesz a gyártási folyamat előkészítésében élelmiszeripari gépek és berendezések üzembehelyezési, üzemeltetési és karbantartási munkáiban. Automatikus vezérlésű, mechanikus, pneumatikus vagy hidraulikus működtetésű, élelmiszeripari gépeket kezel és részt vesz a gépsor karbantartásában.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, kezdeményezőképeség, kezűgyesség, pontosság, együttműködés.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felismeri a jellemző élelmiszeripari műveleteket és azok gépeit;
- üzembe helyezi élelmiszeripari üzemek gépsorait, üzemelteti, karbantartja, javítja azokat;
- ellenőrzi a gépegységek működését;
- felméri a javításhoz szükséges alkatrészeket, anyagokat;
- szét- és összeszereli a gépet, berendezést;
- felismeri az élelmiszeriparban alkalmazott vezérlési és szabályozási körök működését;
- elkészít egyszerű alkatrészt kézi és gépi alapeljárásokkal, hegesztéssel;
- használja a gépészeti szabványokat;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- pneumatikai és hidraulikai berendezéseket kezel és üzemszerűen működtet.

Ajánlott azoknak a fiataloknak, akik műszaki érdeklődésűek, szeretnek gépekkel foglalkozni és kíváncsiak az élelmiszerek előállítására is.

## 5 ÉVES KÉPZÉS

## Húsipari technikus

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

A húsipari technikus szaktudásával biztonságos húсок 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.

## 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 alpműveleteket végez;
- sütőipari és cukrászati késztermékeket készít;
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készít;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősít;
- sütőipari és cukrásztechnológiai alpműveleteket végez;
- péktermékeket készít;
- termelésstervezési 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, érdeklí az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és a péksütemények előállítása. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú végzettséget szeretnének szerezni.



## Tartósítóipari technikus

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

Élelmiszeripari üzemekben, laboratóriumokban vizsgálja az élelmiszer alapanyagok minőségét, mennyiségét. Önállóan vagy mérnöki irányítással részt vesz ezek átvételében, osztályozásában, feldolgozásában, hűtésében, csomagolásában, tárolásában.

A technikus képzés birtokában jó áttekintőképességgel, irányítóképességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezniük. Ez a szakember készíti a bébiételeket és a rostos és szűrt gyümölcs- és zöldségleveket is.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

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

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- meghatározza az élelmiszerek fizikai sajátosságait és kémiai összetevőit;
- mérőeszközöket kezel a nyersanyagok mennyiségi és minőségi átvételekor;
- élelmiszeripari alapműveleteket végez: melegítés, hűtés, oldatkészítés, lepárlás, desztillálás, sűrítés, erjesztés, főzés, sterilizálás, stb.;
- megszervezi a gépek és berendezések napi beállítási, karbantartási, tisztítási, javítási feladatait;
- méri az anyagnormákat, pontosítja azokat, az eredményekről grafikonokat és diagramokat készít;
- megadott szempontok szerint vizsgálja az elkészült élelmiszereket, elvégzi a mintavételt;
- gondoskodik a receptek, technológiai utasítások, környezetvédelmi és munkavédelmi előírások betartásáról;
- részfeladatokat lát el a gyártmányfejlesztés területén;
- főzelékféléket, sűrített készítményeket, püréket, szárítmányokat, gyümölcskészítményeket, gyümölcsleveket, húsalapú termékeket, savanyított termékeket gyárt;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- különleges követelményeknek megfelelő termékeket gyárt.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeretne ebben az egyre nagyobb jelentőségű iparágban dolgozni, hogy minél egészségesebb, hosszan eltartható élelmiszereket állítsanak elő a fogyasztók számára.

## Tejipari technikus

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

A tejipari technológiák irányítása nagyon összetett ismereteket igényel. A tejipari technikus tudásának köszönhetően ízletesek a sajtok, népszerűek a tejjel készített élelmiszerek (pl. Túró Rudi). A tejipari technikus feladata a középszintű termelés vezetése kis- és nagyüzemekben vagy laboratóriumokban. Önállóan old meg műszaki és technológiai feladatokat a gazdaságossági elvek, a minőségirányítási, a tűz-, munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével. Részt vesz az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, a tárolási és csomagolási munkákban.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Pontosság, megbízhatóság, színlátás, ízérzékelés, kommunikációs képességek, csapatmunka.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- tejtermékeket önállóan állít elő;
- átveszi és elsődlegesen kezeli a tejipari alapanyagokat;
- natúr és ízesített tejkészítményeket, savanyú tejtermékeket gyárt;
- vaját és vajkészítményeket állít elő;
- különböző típusú sajtokat és túrót gyárt;
- előállít tartós és tartósított tejkészítményeket;
- feldolgozza a tejipari melléktermékeket;
- minősíti a tejtermékeket;
- középszintű vezetői feladatokat lát el;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- különböző tej és tejtermékeket állítat elő a beosztottjaival.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szereti a gépeket, az irányítást, a szervezést. Azoknak, akiket érdekel, hogy a tej hogyan alakulhat át jó minőségű és ízletes tejtermékekké.

**3 ÉVES KÉPZÉS**

## Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

Ezzel a szakmával rendelkező szakember az összetett ismereteinek köszönhetően keresett munkaerővé válhat. Ide tartozik az üdítőital gyártás, a sörgyártás, a pálinkagyártás és a szikvízgyártás is. Az erjedésipar elsöre ismeretlennek tűnhet, de termékeit napi szinten fogyaszthatjuk. Erjedésen alapul a szesz, az ecet és az élesztő gyártása is. Emellett a szeszes italokat is az erjedésipari szakemberek készítik.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, állóképesség, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat lát el;
- vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít;
- alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvény szabályait;
- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végez;
- szikvizet, üdítőitalt, ásványvizet gyárt;
- malátát és sört gyárt;
- gyümölcspálinkát és szeszt gyárt;
- szeszesitalt gyárt;
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyárt;
- sütőélesztőt gyárt;
- ecetet gyárt.

Ajánlott azoknak a fiataloknak, akik érdeklődnek az üdítőitalok gyártása, az alkohol tartalmú italok készítése, az erjedéskor lejátszódó „titkos” folyamatok és azok irányítása iránt.

**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 drázsék, 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.

## Élelmiszeripari gépkezelő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

Az élelmiszeripar ma már elképzelhetetlen modern, korszerű gépek, gépsorok nélkül. A gépek váltják ki vagy könnyítik meg az élelmiszerek előállításánál a nehéz, fizikai munkát. A jól beállított, megfelelően karbantartott gépek vagy gépsorok gyorsítják a termékek gyártását, csökkentik az emberi hibákat.

A gépek megfelelő beállítása és gondos karbantartása elengedhetetlen a megbízható működésükhöz. Az élelmiszeripari gépkezelő nem csak a gépek beállításához és karbantartásához ért, de tanulmányai során megismeri az élelmiszeripari szakágazatokat, technológiákat. Ezáltal tudásával az élelmiszeripar összes szakágazatában keresett és megbecsült szakemberré válhat.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, kezűgyesség, kommunikációs képesség, együttműködés, megismerés, logikus gondolkodás.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felismeri a jellemző élelmiszeripari műveleteket és azok gépeit;
- ellenőrzi a gépegységek működését;
- elvégzi a gépek és berendezések alapvető karbantartási feladatait;
- együttműködik a gépek vagy berendezések szakszervizeivel;
- felméri a javításhoz szükséges alkatrészeket, anyagokat;
- szét- és összeszereli a gépet, berendezést;
- felismeri az élelmiszeriparban alkalmazott vezérlési és szabályozási körök működését;
- használja a gépészeti szabványokat;
- pneumatikai és hidraulikai berendezéseket kezel és üzemszerűen működtet.

Ajánlott minden fiatal számára, aki műszaki érdeklődésű, szeret gépekkel foglalkozni és kíváncsi az élelmiszerek előállítására.

## 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 húсок és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. A hentes nem csak feldolgozza a húsocket, 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;
- alapméréseket 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.

**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.

## 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, érzékelés, színlátás, csapatmunka.

#### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- cukrásztechnológiai alpműveleteket végez;
- cukrászati félkész termékeket készít;
- cukrászati késztermékeket készít;
- díszítő műveleteket végez;
- fagyaltot, 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 előállítás.

## Szőlész-borász

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A borászat Magyarországon az egyik legősibb és legjobban megbecsült tevékenység. A szőlész-borász ismeretei kiterjednek a szőlő termesztésére, művelésére, a szüretre, a szőlőfajták feldolgozására, a borkészítés műveleteire és a bor értékesítésére.

A jó minőségű bor előállítására nagyon összetett ismereteket igénylő munka.

A borászatok Magyarországon sokszor családi környezetben működnek, ahol a szőlész-borász szakma tradíció. A jó szőlész-borász szakember tudása a borászatokban nagy kincs.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, állóképesség, kezdeményezőképeség, színlátás, érzékelés.

#### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi a szőlőtermesztés alapfázisait (a szőlő telepítésétől, metszésétől a növényápolási, növényvédelmi munkákon keresztül a szüretig);
- megszervezi a feldolgozást;
- elvégzi a bor erjesztését;
- az újbort kezeli, javítja, készre kezeli;
- palackoz;
- speciális borkészítményeket állít elő;
- laboratóriumi minőségbiztosítást végez;
- rendelkezik a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel;
- elvégzi a szakmai adminisztrációt;
- rendelkezik a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing szükséges alapismeretekkel;
- birtokában van egyéb italkészítési ismereteknek;
- elvégzi a bor előállításához szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

Ajánlott azoknak a fiataloknak, akik érdeklődnek a szőlő termesztése, feldolgozása és a bor készítése iránt, akik elköteleződnek a jó minőségű és méltán híres magyar borok készítése és jó hírének fenntartása és emelése iránt.

## 3 ÉVES KÉPZÉS

## Tartósítóipari termék-készítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A tartósítóipar termékei nagyon nagy segítséget jelentenek a háztartásokban és a közétkeztetésben. A tartósítóipar biztosítja, hogy mindig elérhetőek legyenek a gyümölcsbefőttek, a savanyúságok és a fagyasztott termékek.

Ma már elképzelhetetlen, hogy a mélyhűtőben ne legyen fagyasztott gyümölcs vagy zöldség, vagy azonnal süthető pizzalap, de a pizzára kent paradicsomszószot is itt állítják elő. Ennek az iparágak köszönhetőek az aszalt gyümölcsök és a szárított zöldségekből készülő ételízesítők is. Ez a szakember készíti a bébiételeket, valamint a rostos és szűrt gyümölcs- és zöldségleveket is.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Állóképesség, kezűgyesség, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka, együttműködés.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a gyártáshoz szükséges alapanyagokat átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti;
- zöldségkonzerveket gyárt;
- gyümölcskonzerveket/befőtteket gyárt;
- zöldség- és gyümölcssűrítményeket készít;
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket állít elő;
- szárítmányokat, savanyúságokat készít;
- húskonzerveket (fél-és teljes) gyárt;
- készételkonzerveket gyárt;
- hőelvonással tartósított termékeket állít elő;
- vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeretne ebben az egyre nagyobb jelentőségű szakágazatban dolgozni, hogy biztonságos, hosszan eltartható élelmiszereket állítson elő a fogyasztók számára.

## 3 ÉVES KÉPZÉS

## Tejtermékkészítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A tej és tejtermékek táplálkozásunk alapvető részét alkotják, értékes tápanyagokat tartalmaznak. Jól ismerjük a mondást, hogy a tej élet, erő és egészség. A tej feldolgozása során készülnek a sajtok, joghurtok, kefirök, túrók, tejszínek, tejjalok, reggeli italok, tejdesszertek stb.

A tejipari technológiák irányítása nagyon összetett ismereteket igényel. A jól képzett tejtermékkészítő tudásának köszönhetően ízletesek a sajtok, népszerűek a tejdesszertek (pl. Túró Rudi), és hosszan megőrzi a minőségét a tej.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Állóképesség, megbízhatóság, elköteleződés, színlátás, ízérzékelés, csapatmunka.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi a tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését;
- megvalósítja a pasztörözött tejfeleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit;
- vaj- és vajkészítményeket gyárt;
- natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajt készítményeket, érlelt sajtokat készít különböző állatok tejének felhasználásával;
- az alapanyagokat átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti;
- túró gyárt különböző állatok tejének felhasználásával.

Ajánlott minden fiatal számára, aki úgy tekint a tejre, mint az egyik legfontosabb élelmiszerre, és érdekli, hogy a tej hogyan alakulhat át jó minőségű és ízletes tejtermékekké.

# Turizmus-vendéglátás ágazat

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak. Piacképes szakmák elsajátításával a gazdaság egy olyan területén szereznek bizonyítványt, amely az ország gazdaságában húzóágazatnak számít, komoly karrierlehetőséget biztosítva a továbblépéshez is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK ÉS SZAKMAIRÁNYOK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Turisztikai technikus
  - Idegenvezető
  - Turisztikai szervező
- Vendégtéri szaktechnikus

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

- Cukrász
- Panziós-fogadós
- Pincér - vendégtéri szakember
- Szakács



## Cukrász

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérvékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködőképesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi, rendszerezi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét;
- árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ;
- szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel;
- őrizi a hagyományos cukrászati termékkészítés tradícióját, betartja a cukrászati termékek receptúráját, készítési módját;
- nemzetközi cukrászati termékeket, az aktuális trendeknek megfelelő termékeket készít;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít;
- folyamatosan képezi magát;
- idegennyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágyanak.