

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Az éltető szakmák origója

PÁLYAVÁLASZTÁSI KISOKOS



KMASZC

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK ÉS KÖZPONTI ELÉRHETŐSÉG

TELEFON: +36 1 413 3710

E-MAIL: KMASZC@KMASZC.HU

CÍM: 1062 BUDAPEST, ANDRÁSSY ÚT 63-65.

OM AZONOSÍTÓ: 035269



FŐIGAZGATÓI KÖSZÖNTŐ

Kedves Nyolcadikosok! Kedves Szülők!

A Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum pályaválasztási kisokosát tartják a kezükben. A 2020 nyarán megalkult központunkhoz olyan iskolák kapcsolódnak, amelyek képzési profilja felöleli a magyar föld legjavát, vagyis átöleli mindazt a tápláló és életető meritumot, ami megtart bennünket a Kárpát-medencében időtlen idők óta – immár több mint ezer esztendeje. Az Agrárminisztérium által fenntartott Centrum és annak tizenegy iskolája – az integrációnak köszönhetően – gördülékeny, termékeny és produktív szakmai oktató-nevelő munkát lát el a Közép-magyarországi régióban. Nagy múltú iskoláink a Centrum irányítása alatt ötvözik a magyar agrárium hagyományait és a szakmai innovációk iránti nyitottságot.

Az utóbbi évtizedben a versenyképesség az agrárágazat egyik elemi kifejezésévé vált, hiszen a digitalizáció áthatja életünk minden területét: szempillantás alatt változik a világ, futótűzként terjednek az új technológiák. A képzési palettánkat ehhez a dinamikussághoz igazítjuk, az edukációs programjainkat az új trendek követelményrendszeréhez formáljuk. Mind a közismereti, mind pedig a szakmai területekre nagy hangsúlyt fektetünk, melyet iskoláink tanulóinak kiemelkedő eredményei is bizonyítanak.

Intézményünk elkötelezett híve a nemzetközi együttműködéseknek. A külföldi partnerkapcsolatok által a diákok és a tanárok folyamatosan új tapasztalatokat szereznek, szakmai és szociális készségeik fejlődnek, továbbá – mivel más országok, nemzetek rutinját ismerik meg és külföldi diákokkal dolgoznak együtt – interkulturális kompetenciáik is élénkülnek. Az Erasmus pályázatok keretében minden tanévben 180-200 diák és körülbelül 60 tanár utazhat egy másik országba új impulzusokat szerezni.

Iskoláink elkötelezettek a ma helytálló piacképes tudás átadásában, illetve abban, hogy nyitott szellemiségű, minden területen a diákok fejlődését szolgáló intézményt teremtsenek. Odaadó munkánk előfeltétele, hogy felismerjük a tanulóknak a törekvő vagy szunnyadó tehetséget, s teret nyissunk nekik, ameddig csak elérnek segítő és gondoskodó kezeink.

A következő oldalakon tizenegy iskolánk mutatkozik be, majd ágazatonként azokba a szakmákba, képzésekbe is bepillantást engedünk, amelyeket képzési portfóliónkban megtalálunk.

Minden információ sajnos nem fér el ebben a kis füzetben, szükség lehet más forrásokra és személyes tanácsadásra is. Ez esetben forduljanak bizalommal intézményünkhöz! Eredményes tájékozódást és sikeres továbbtanulást kívánok!



Molnár Zoltán

MOLNÁR ZOLTÁN
főigazgató

INTÉZMÉNYI STRUKTÚRA

www.szepesiszki.hu

Közép-magyarországi ASzC
Dr. Szepesi László
Mezőgazdasági Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium



PILISCSABA

www.lipthay.hu

Közép-magyarországi ASzC
Lipthay Béla
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Technikum, Szakképző Iskola
és Kollégium



SZÉCSÉNY

www.vacimezo.hu

Közép-magyarországi ASzC
Táncsics Mihály
Mezőgazdasági Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium



VÁC

www.vmszki.hu

Közép-magyarországi ASzC
Varga Márton
Kertészeti és Földmérési
Technikum és Kollégium



BUDAPEST

www.magylaiskola.hu

Közép-magyarországi ASzC
Magyar Gyula
Kertészeti Technikum,
és Szakképző Iskola



BUDAPEST

www.pestibarnabas.hu

Közép-magyarországi ASzC
Pesti Barnabás
Élelmiszeripari Technikum
és Szakképző Iskola



BUDAPEST

www.faysulipecel.hu

Közép-magyarországi ASzC
Fáy András
Mezőgazdasági Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium



PÉCEL



Közép-magyarországi
Agrárszakképzési Centrum

www.bercsenyisuli.hu

Közép-magyarországi ASzC
Bercsenyi Miklós
Élelmiszeripari-Környezetvédelmi
Technikum, Szakképző Iskola
és Kollégium



BUDAPEST

www.paloczi.hu

Közép-magyarországi ASzC
Pálóczi Horváth István
Mezőgazdasági Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium



ÖRKÉNY

www.borasziskola.hu

Közép-magyarországi ASzC
Soós István
Borászati Technikum
és Szakképző Iskola



BUDAPEST

www.toldi-nk.sulinet.hu

Közép-magyarországi ASzC
Toldi Miklós
Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium



NAGYKÖRÖS

ELÉRHETŐSÉGEK

Közép-magyarországi ASzC Bercsenyi Miklós Élelmiszeripari- Környezetvédelmi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 1106 Budapest, Maglódi út 4/B
- Δ E-mail: bercsenyi.igazgato@kmaszc.hu
- Δ OM azonosító: 035269/003

Közép-magyarországi ASzC Pálóczi Horváth István Mezőgazda- sági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 2377 Örkény, Fő utca 5-7.
- Δ E-mail: titkarsag@paloczi.hu
- Δ OM azonosító: 035269/015

Közép-magyarországi ASzC Dr. Szepesi László Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 2081 Piliscsaba, József Attila u. 2.
- Δ E-mail: info@szepesiszki.hu
- Δ OM azonosító: 035269/012

Közép-magyarországi ASzC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

- Δ Cím: 1062 Budapest, Andrásy út 63-65.
- Δ E-mail: ig.titkarsag@pestibarnabas.hu
- Δ OM azonosító: 035269/001

Közép-magyarországi ASzC Fáy András Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 2119 Pécel, Maglódi út 57.
- Δ E-mail: faysuli@faypecel.hu
- Δ OM azonosító: 035269/021

Közép-magyarországi ASzC Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola

- Δ Cím: 1221 Budapest, Kossuth Lajos utca 83.
- Δ E-mail: titkarsag@borasziskola.hu
- Δ OM azonosító: 035269/011

Közép-magyarországi ASzC Liphay Béla Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 3170 Szécsény, Haynald Lajos utca 11.
- Δ E-mail: liphayiskola@gmail.com
- Δ OM azonosító: 035269/024

Közép-magyarországi ASzC Táncsics Mihály Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 2600 Vác, Telep u. 2-4.
- Δ E-mail: iskola@vacimezo.com
- Δ OM azonosító: 035269/013

Közép-magyarországi ASzC Magyar Gyula Kertészeti Technikum és Szakképző Iskola

- Δ Cím: 1106 Budapest, Maglódi út 8.
- Δ E-mail: info@magyula.hu
- Δ OM azonosító: 035269/010

Közép-magyarországi ASzC Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- Δ Cím: 2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.
- Δ E-mail: toldi@toldi-nk.sulinet.hu
- Δ OM azonosító: 035269/017

Közép-magyarországi ASzC Varga Márton Kertészeti és Földmérési Technikum és Kollégium

- Δ Cím: 1149 Budapest, Mogyoródi út 56-60.
- Δ E-mail: titkarsag.vmszki@gmail.com
- Δ OM azonosító: 035269/009

AZ ÚJ SZAKKÉPZÉSI RENDSZER: TECHNIKUM ISKOLATÍPUS

> Először ágazatot választasz, amivel 2 évig ismerkedsz.

> A 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás.

> A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit:

Δ 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.

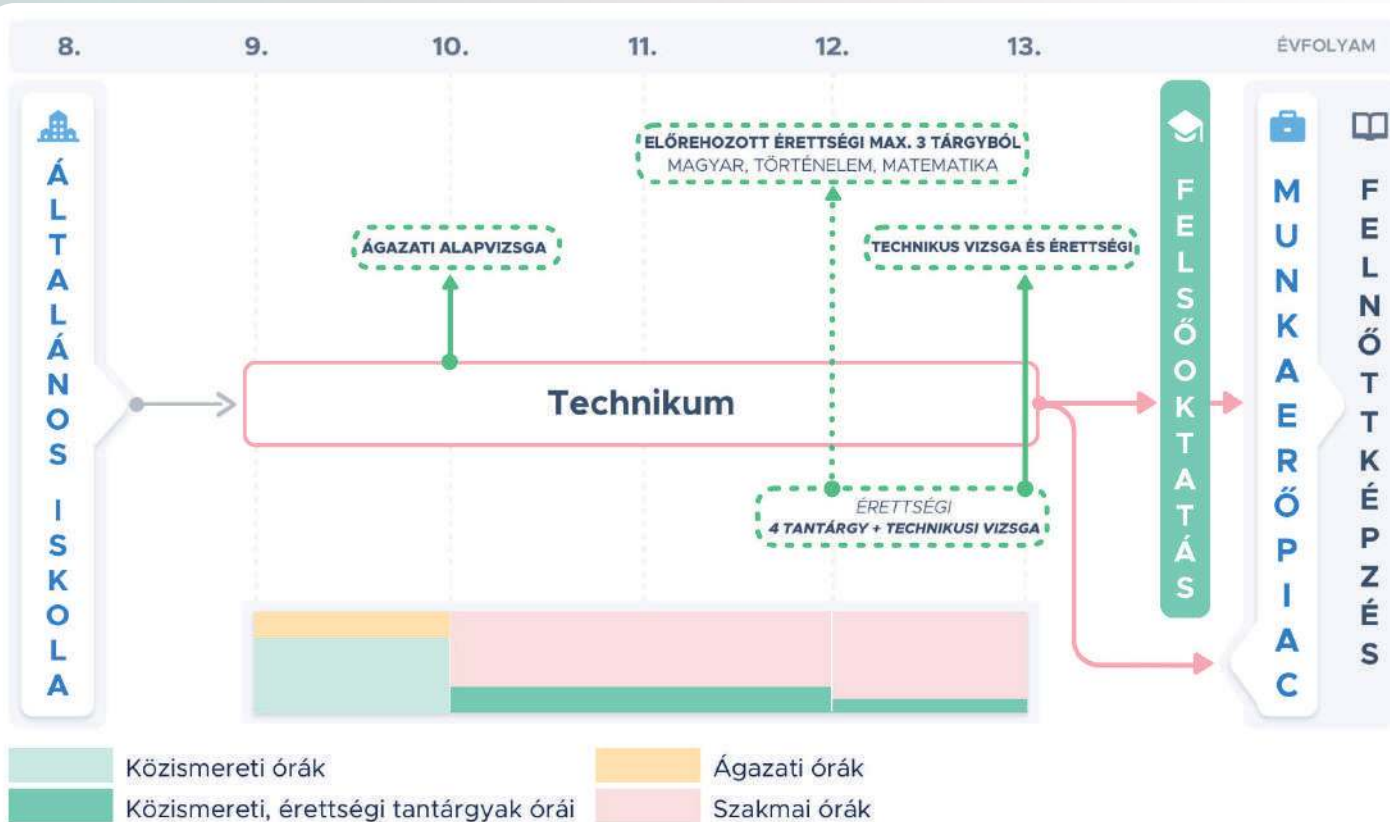
Δ Nyelvvizsga megszerzésére van módod – hasonlóan a gimnáziumhoz –, de itt egy nyelvet kell kötelezően tanulni. Az iskolák egyedi ajánlatában lehet több nyelvtanulási lehetőség is.

Δ Nem kell ötödik érettségi tantárgyat választanod, mivel a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tantárgy.

Δ 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.



AZ ÚJ SZAKKÉPZÉSI RENDSZER: SZAKKÉPZŐ ISKOLA ISKOLATÍPUS

> A szakképző iskolában szakemberképzés folyik.

> Először ágazatot választasz, amivel 1 évig ismerkedsz.

> A 9. évfolyam végén történik a szakmaválasztás.

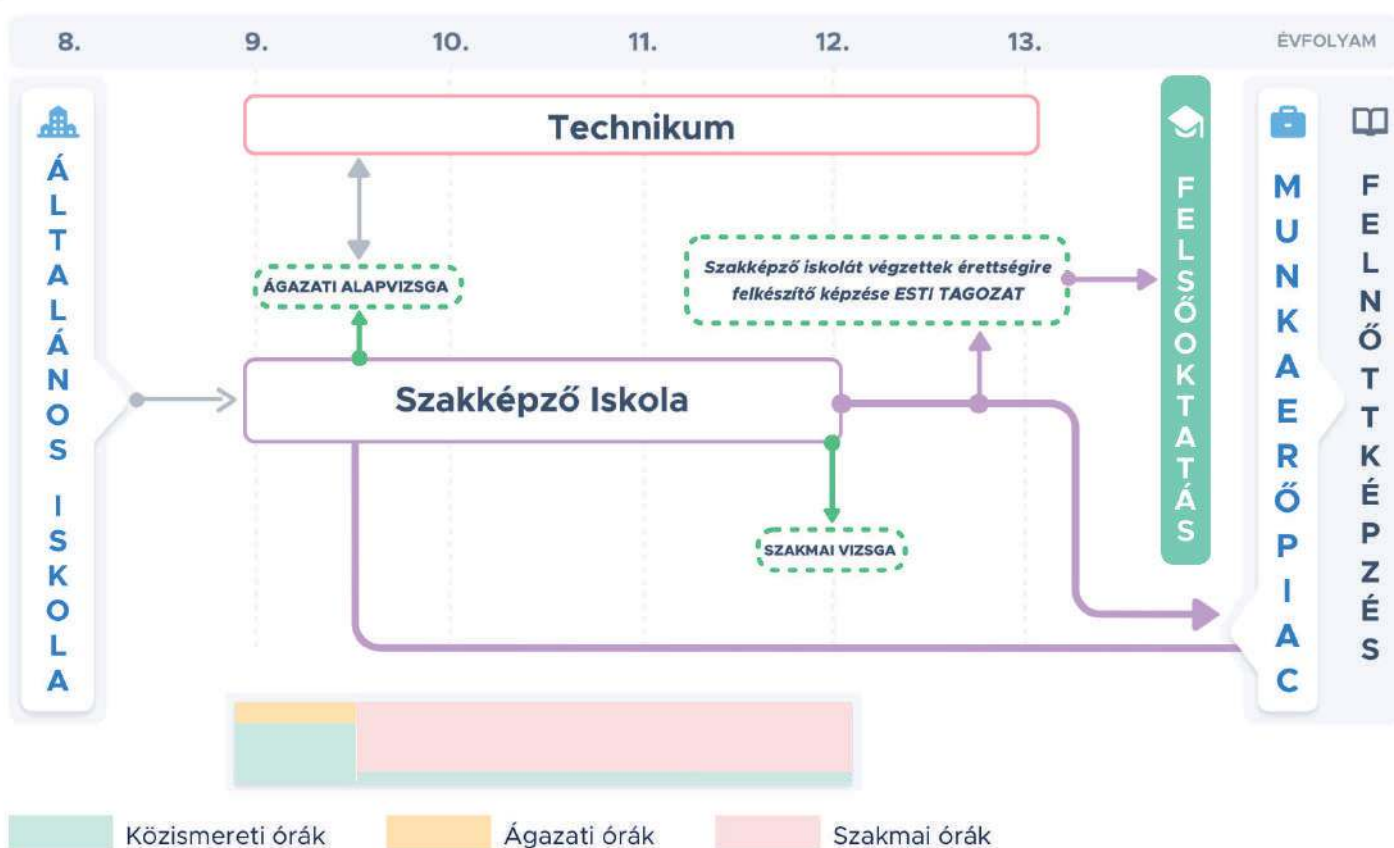
Δ 2 évig tanulhatsz a szakmát, elsősorban vállalati körülmények között, duális képzés keretében.

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

> 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer.

> Általános szakképzési ösztöndíjat kapsz 1 évig.

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



VELÜNK BÁRHOVA ELJUTHATSZ!

ERASMUS+



Diákjaink és tanáraink számára rendszeresen lehetőséget biztosítunk – az Erasmus+, a „Határtalanul!” program, illetve egyéb pályázatok keretein belül – külföldi tanulmányutakon és szakmai gyakorlatokon való ingyenes részvételre. Centrumunk fogadó intézményként is funkcionál: a kontinens több országából is időről időre vendégül látunk tanulókat, tanárokat szintén az Erasmus+, a Határtalanul! pályázatok keretében, továbbá önkénteseket is fogadunk az AIESEC program keretében. Minden tanévben 180-200 diákunk és körülbelül 60 oktatónk utazhat egy másik országba új tapasztalatokat szerezni. A külföldi nyelvtanulási programot – indulása esetén – szintén biztosítani fogjuk. Élő kapcsolatunk van Dániában, Finnországban, Franciaországban, Észtországban, Lengyelországban, Ausztriában, Írországban, Izlandon, Spanyolországban, Portugáliában, Francia-Polinéziában, Szerbiában, Romániában, Ukrajnában, Törökországban, Hollandiában. Szembesültünk azzal a problémával, hogy egyes diákjaink tanulási nehézségek miatt nem beszélnek idegen nyelvet, ezért együttműködünk külhoni területekkel is, ahol magyar nyelven teljesíthetnek gyakorlatot diákjaink.



HATÁRTALANUL!



INGYENES SZAKMAI GYAKORLATOK

SÍTÁBOR



NEMZETKÖZI VERSENYEK

ÖNKÉNTES PROGRAMOK



Bercsényi Miklós Élelmiszeripari-Környezetvédelmi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

A Bercsényi középiskola a múlt század közepe óta arra törekszik, hogy jól képzett szakemberekkel kiszolgálja az élethez szükséges legfontosabb iparágat, az élelmiszeripart. Kőbánya szívében, az élelmiszeripari gyárak közé épült iskolaépületből egyenes út vezetett az iparág üzemibe.

Az idő előre haladtával az iskolából kilépő szakemberek mind a hazai, mind a külföldi munkaerőpiacon kiválóan megállták a helyüket, megbecsülést szereztek önmaguknak és büszkeséggel töltötték el az iskola tanárait az elért eredményeikkel. Az iparági változásokat követve az iskola is változni kényszerült. Élelmiszeripari profilját kiegészítette a Környezetvédelem ágazattal, ami tagadhatatlanul napjaink és az emberi élet kardinális kérdése, irányvonala. A közel 70 év során a képzések is változtak. A mai képzési rendszer szerint technikai és szakképző iskolai képzések zajlanak az iskolában.

A technikai képzés során a tanuló megismerkedik a választott szakma alapjaival, a 10. évfolyamon szakágazati alapvizsgát tesz és e vizsga után válik hangsúlyosabbá a szakmai képzés. A 12. év végén előrehozott érettségire kerül sor a közismereti tárgyakból, majd a 13. évben a szakmai vizsgára készül, melynek megszerzése egy emelt szintű szakmai érettségi és egyben egy technikai bizonyítvány megszerzését biztosítja.

A szakképző iskolai képzésben tanuló fiataloknál első perctől nagy hangsúly van a szakmai képzésen. 9. osztályban ágazati alapvizsgát tesznek, majd a 10-11. évben szinte csak szakmai képzést kapnak, ami 11. év végén szakmai vizsgával zárul.

Mindkét képzési formában jár a tanulóknak a szakképzési juttatás, amelynek összege a tanulmányi eredmények függvénye is.

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TECHNIKUS
- Δ HÚSIPARI TECHNIKUS
- Δ TARTÓSÍTÓIPARI TECHNIKUS
- Δ KÖRNYEZETVÉDELMI TECHNIKUS

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)


- Δ ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ
- Δ HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY-KÉSZÍTŐ
- Δ KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ
- Δ TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉK-KÉSZÍTŐ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZATOK



**ÉLELMISZERIPAR
KÖRNYEZETVÉDELME
ÉS VÍZÜGY**

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 1106 Budapest, Maglódi út 4/B
- Δ Telefon: +36 1 433 1200
- Δ E-mail: bercsenyi.igazgato@kmaszc.hu
- Δ Honlap: www.bercsenyisuli.hu
- Δ Oktatási azonosító: 035269/003
- Δ  [bercsenyisuli](https://www.facebook.com/bercsenyisuli)




Dr. Szepesi László Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Iskolánk Pest megyében, Budapest és Esztergom között félúton helyezkedik el Piliscsabán, egy gyönyörű 3 hektáros fás-parkos területen. A fák között megbújó épületekben 70 éve zajlik szakmai képzés. A hosszú évtizedek alatt több ezer diák szerzett itt szakmai végzettséget agrár területen. A képzés jelenleg is szakképző iskolai és technikus szinten folyik, mezőgazdasági gépészeti és erdészeti képzési területeken.

Jelenleg 12 osztályban 212 diák tanul az iskolában. Országos beiskolázású iskoláról beszélünk, így a távolról érkező diákok részére az „A” épület tetőterében kialakított kollégiumban biztosított az elhelyezés. A kettő, négy és hatágyas szobák ablakából csodálatos kilátás nyílik a környék hegyes-dombos területeire. A szabadidő hasznos eltöltését az iskola területén lévő sportpályák és az éppen megújuló sportcsarnok is biztosítják.

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 2081 Piliscsaba, József Attila u. 2.
- Δ Telefon: +36 26 375 012
- Δ E-mail: info@szepesiszki.hu
- Δ Honlap: www.szepesiszki.hu
- Δ Oktatási azonosító: 035269/012
- Δ  [szepesiszki](https://www.facebook.com/szepesiszki)

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET



PILISCSABA



KOLLÉGIUM



ERASMUS+



ÖSZTÖNDÍJ

Három tanügyi épületben, tizennyolc szaktanteremben, illetve tanműhelyekben folyik az oktatás. Az iskola rendelkezik fémipari alapozó, hegesztő, diagnosztikai, erő és munkagép, és szerviz műhelyekkel. Az erdészek számára külön tanműhely áll rendelkezésre a szerelési feladatok gyakorlásához. Az udvaron erdészeti gyakorlópálya lett kialakítva, ahol a gallyazás, darabolás, döntés műveleteit gyakorolhatják a tanulók. Az erdőműveléshez, mezőgazdasági gépüzemeltetési gyakorlatokhoz a közeli Leányváron 20 hektáros tankert áll rendelkezésre, melyből 5 hektár erdő. Mindemellett együttműködési megállapodás keretében a Pilisi Parkerdő Zrt. erdészeteiben évközi, illetve nyári gyakorlaton is részt vehetnek a diákok. A közelben található vállalkozások a mezőgazdasági gépésztechnikus tanulókat szintén tudják fogadni.

A szakmai képzés mellett a diákok különböző versenyeken is kiválóan helytállnak. A tanulási nehézséggel küzdő tanulókat fejlesztő pedagógus segíti az előrehaladásban. Fontos az iskola számára a nyelvoktatás is, ezért cél, hogy minél többen tudjanak részt venni az Erasmus+ program keretében külföldi szakmai gyakorlaton, ahol az idegen nyelvet is gyakorolhatják (Finnország, Dánia).

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ERDÉSZTECHNIKUS (Erdőgazdálkodás / Vadgazdálkodás)
- Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ERDŐMŰVELŐ-FAKITERMELŐ
- Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

Fáy András Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Pécelen, a Maglódi úton a Fáy iskola patinás épülete hívja fel magára a figyelmet. Az iskola területére lépve barátságos környezet fogadja az ideérkezőket. Több hektáros park veszi körül épületeinket, amelyek az elméleti és gyakorlati oktatás helyszínei. A park őshonos fáival szemet gyönyörködtető látványt nyújt minden hozzánk érkező diáknak, látogatónak. Gondozásában a tanulók kiemelkedő szerepet töltenek be.

Az iskola területén található a Fáy család kastélya, ami kollégiumként szolgál a messziről bejáró tanulók számára. Itt található a felújított informatika terem és a több tízezer kötetes könyvtár is. Az elméleti oktatás helyszínei: főépület, labor termék, kollégium. A gyakorlati oktatás több tanműhelyben zajlik: kertészet, állatház. A lovász tanulók számára a gyakorlati képzés a Kishársas lovardában történik (fedett lovarda, 20 boks, lovaspálya), ami Pécel külterületén található. A tornaszoba és a két sportpálya változatos mozgási lehetőséget kínál a tanulók számára.

Az intézményben élénk diákélet folyik, évente megrendezésre kerül az iskolai Fáy-nap, a Gólyaavató, a hagyományos szalagavató ünnepség, a lovas és traktoros ballagás. A tanulók tudásukat – több mint 20 évre visszamenőleg – a Pécel város számára rendezett Fáy Lovasnapon mutathatják be.

A Fáy iskola alapvetően országos beiskolázású szakképző intézmény, de fő beiskolázási körzete Pécel, Budapest, valamint Pest megye, ám az utóbbi években sok külföldi tanuló is érdeklődik iskolánk iránt. A kollégiumban ingyenes férőhelyet biztosítunk a távol lakó diákok számára, akik 6-8 ágyas szobákban kapnak elhelyezést. A kollégiumban változatos programokkal színesítjük a tanulók mindennapjait, gyakori például a budapesti színházlátogatás.

A szakmai gyakorlatok megvalósításához mindegyik képzés tekintetében saját tanműhellyel rendelkezik az iskola. Kiemelt feladatnak tekintjük az idegen nyelv oktatását, valamint a munkaerőpiac oldaláról jelentkező igényeknek való megfelelést. Tehetséges tanulóinknak szakkörökön biztosítjuk a szakmai és közismereti versenyekre történő felkészítést, valamint segítjük a rászorulókat felzárkóztató foglalkozások tartásával.

Az Erasmus+ program keretében a diákok külföldön is teljesíthetik nyári gyakorlatukat (Ausztria, Finnország, Szerbia).

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ KERTÉSZTECHNIKUS (Parképítő- és fenntartó)
- Δ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS (Állattenyésztő / Növénytermesztő)

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ GAZDA (Lovász / Állattenyésztő / Növénytermesztő)

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 2119 Pécel, Maglódi út 57.
- Δ Telefon: +36 28 547 396
- Δ E-mail: faysuli@faypecel.hu
- Δ Honlap: www.faysulipecel.hu
- Δ Oktatási azonosító: 035269/021
- Δ  faysulipecel

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET



PÉCEL



KOLLÉGIUM



ERASMUS+



ÖSZTÖNDÍJ

Közép-magyarországi ASzC

Lipthay Béla Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS
- Δ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS
(Állattenyésztő / Növénytermesztő)
- Δ SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS

SAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ GAZDA (Állattenyésztő / Növénytermesztő)
- Δ HENTES- ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY KÉSZÍTŐ
- Δ KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ
- Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ
- Δ PÉK
- Δ PÉK - CUKRÁSZ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZATOK



ÉLELMISZERIPAR
MEZŐGAZDASÁG
ÉS ERDÉSZET



SZÉCSÉNY



KOLLÉGIUM



ERASMUS+



ÖSZTÖNDÍJ

Iskolánk 1946-tól képez szakembereket iskolarendszerben, a térség gazdasági és társadalmi igényeinek megfelelően. Jelenleg Nógrád megye egyetlen mezőgazdasági szakképző iskolája vagyunk.

Az intézmény legfőbb elve, hogy értékteremtő munkán keresztül tanítja meg a diákokat a szakmákra. A tanulók aktívan részt vesznek a növénytermesztési és az állattenyésztési ágazat munkájában tanulószerveződéses jogviszonnyal a duális gyakorlati képzésünk keretében. Az iskolához tartozó 86 hektáros gazdaság nagyobb része szántó, ahol főleg ipari növényeket termesztünk – elsősorban értékesítésre. A terület kisebb része kaszáló és legelő, amiről a betakarított takarmányt az intézmény húsmarha- és juh állatállományának nevelésére, takarmányozására hasznosítja.

A Lipthay iskolához négy éve autósiskola is tartozik, hogy a Mezőgazdasági gépész és Gazda képzéseken tanulók számára – az SZVK-nak megfelelően – biztosítani tudjuk a „T” kategóriás jogosítvány megszerzését. A technikai képzésekre jelentkező tanulóknak ingyenesen biztosítjuk a „T” mezőgazdasági vontató jogosítvány mellett az „AM” segédmotoros jogosítvány és a „B” személygépkocsi és kistehergépkocsi jogosítvány megszerzését is. A gépész tanműhely udvarán éppen egy minden igényt kiszolgáló rutinpálya készül, ami a „C” tehergépkocsi jogosítvány megszerzését is lehetővé teszi majd a diákoknak.

Az iskola teljes közössége elhivatott a környezetvédelem területén. Az iskola épületenergetikai fejlesztéseivel a karbonsemlegeség megvalósítását tűzte ki célul.

KAPCSOLAT

Cím: 3170 Szécsény, Haynald Lajos utca 11.

Δ Telefon: +36 32 370 573

Δ E-mail: lipthayiskola@gmail.com

Δ Honlap: www.lipthay.hu

Δ Oktatási azonosító: 035269/024

Δ



lipthay

Magyar Gyula Kertészeti Technikum és Szakképző Iskola

A Magyar Gyula Kertészeti Technikum és Szakképző Iskola idén szeptemberben kezdte meg a 120. tanévét. Az elmúlt évtizedek alatt az ország egyik legnagyobb és legjobb kertészeti szakképző intézményévé vált, ahol jeles kertészek, kertépítők és virágkötők generációi szereztek szakképesítést. Évről évre növekszik az osztályok száma, köszönhetően a kertészet iránti érdeklődésnek és az iskola sikeres képzési módszereinek.

2008-ban került átadásra az új iskolaépület, melyben 27 tanterem, tornacsarnok és ebédlő került kialakításra. Az esztétikus megjelenésű, a 21. század oktatásának megfelelő épület igazi büszkesége a kertészeti szakképzésnek. Az iskola körül egy kéthektáros tankertészet helyezkedik el fűthető üvegházakkal, fóliasátrakkal, mely a kor igényeinek megfelelő dísznövénykertészeti képzést és természetést tesz lehetővé. A tankertészetben található még egy mikroszaporító labor és egy mikroszaporító labor tanterem is, amely a legkorszerűbb szaporítási módok elsajátítására ad lehetőséget. Az iskola legsikeresebb képzései a virágkötészet, dísznövénytermesztés, kertészet, valamint a parképítés.

Iskolánkban angol, francia és német nyelvoktatás folyik. Az idegen nyelvek és a szakmai ismeretek elsajátítását az európai országokban végzett gyakorlatok is segítik az ERASMUS+ pályázatok keretén belül. Tanulóink minden évben kiemelkedő eredményeket érnek el különböző szakmai versenyeken. Diákjaink munkáját iskolapszichológus és tanulásfejlesztő pedagógusaink is segítik.

KAPCSOLAT


Δ Cím: 1106 Budapest, Maglódi út 8.

Δ Telefon: +36 1 261 8695

Δ E-mail: info@magyula.hu

Δ Honlap: www.magyulaiskola.hu

Δ Oktatási azonosító: 035269/010

Δ  [kerteszetiszakkozepiskola.magarygyula](https://www.facebook.com/kerteszetiszakkozepiskola.magarygyula)

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ KERTÉSZTECHNIKUS

(Dísznövénytermesztő, virágkötő / Parképítő és- fenntartó)

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ KERTÉSZ

ORIENTÁCIÓS OSZTÁLY

(1 évfolyamos képzés)

Δ ORIENTÁCIÓS, SZAKKÉPZÉST ELŐKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAM (A pályaválasztásban bizonytalan, az általános iskolát kompetenciahiányokkal befejező, magatartási zavarral, tanulási nehézségekkel küzdő diákok számára jelent alternatívát.)

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET

 BUDAPEST  KOLLÉGIUM  ERASMUS+  ÖSZTÖNDÍJ

Pálóczi Horváth István Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ
- Δ KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ
- Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZATOK



ÉLELMISZERIPAR



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET

A Pálóczi küldetése: korszerű tudást nyújtó nevelés és oktatás, az önművelésre, az élethosszig tartó tanulásra, a személyiség kiteljesítésére való törekvés, a tudás értékének, a munka becsületének helyreállítása, erkölcsileg és testileg egészséges nemzedék nevelése.


Amiért érdemes az örkényi iskolát választani: az intézmény kilenc évtizedes múltja, a pedagógusok felkészültsége, tapasztalata biztosíték arra, hogy végzős tanulóink magas szintű szakmai tudás birtokában jelenjenek meg a munkaerőpiacon. A szakmai képzés során a diákok már a 9. évfolyamtól megismerkedhetnek az általuk választott hivatáshoz szükséges elméleti és gyakorlati ismeretekkel. Jól felszerelt tanműhelyekben folyik az iskolai gyakorlati képzés. A mezőgazdasági gépészek a mezőgazdasági vontatóvezetői jogosítványt ingyen szerzik meg, de igény szerint személygépkocsira is levizsgázhatnak.

Családbarát iskolaként fontosnak tartjuk a tanulókkal való személyes törődést, nyomon követjük fejlődésüket, segítjük őket gondjaik, problémáik megoldásában. A szülőkkel szoros kapcsolatot tartunk.

Az iskola 3,5 hektáron helyezkedik el, amelynek nagy része park, zöld terület. A kellemes környezet felüdülést, kikapcsolódást jelent tanárnak, diáknak egyaránt.

Iskolánk saját kollégiummal rendelkezik, ahol minden jelentkezőt kényelmes, négyágyas szobákban tudunk elhelyezni.

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 2377 Örkény, Fő utca 5-7.
- Δ Telefon: +36 29 310 015
- Δ E-mail: titkarsag@paloczi.hu
- Δ Honlap: www.paloczi.hu
- Δ Oktatási azonosító: 035269/015
- Δ  palocziiskola

ÖRKÉNY

KOLLÉGIUM

ERASMUS+

ÖSZTÖNDÍJ

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola


A Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola közel hetven éve képez élelmiszeripari szakembereket a fővárosban. Az eredetileg sütőipari szakmunkások képzésére létrehozott intézményben az évtizedek alatt bővült a képzési kínálat, és az iskola méltó hírnévre tett szert nem csak Budapesten, de országosan is.

Az itt végzett tanulók keresett szakemberek belföldön és külföldön egyaránt. Az elméleti képzés mellett hangsúlyos a gyakorlati oktatás is. Fontos, hogy eladható termékeket gyártsunk, hiszen az iskolának termelő tanműhelye van. Az Almádi utcában található mintaboltban minden nap megvásárolhatók a friss, illatos pékáruk, a látványos és ínycsiklandozó cukrásztermékek, sütemények, csokoládék. A 10. évfolyamtól a diákok a duális képzés keretén belül külső gyakorlati helyszíneken folytatják a szakma elsajátítását: üzemek, vállalkozások, pékségek és cukrászatok várják tanulóinkat.

A hazai gyakorlatok mellett külföldi szakmai gyakorlaton is részt vehetnek a diákok. Jelenleg német és dán partnerekkel ápolunk partnerkapcsolatot, de a kínálat bővítésére folyamatosan törekszünk. Az iskola szakmai képzésének színvonalát mi sem bizonyíthatja jobban, hogy a tanulók az országos szakmai versenyeken évek óta a legjobbak között szerepelnek. Számos kitüntetés, serleg, érem mutatja a sikereket.

Jelenleg két épület áll rendelkezésünkre: az Andrássy úti, műemléki környezetben fekvő épület az elméleti oktatás központja, az itt található laboratóriumok elsősorban az élelmiszerellenőrzés gyakorlatok helyszínei. Zuglóban pedig közel negyven éve épült fel az a tanműhely, ahol a sütő, cukrász és édesipari tanműhelyek találhatóak. Mindkét helyszín vonattal, távolsági busszal, illetve a helyi közlekedési eszközökkel jól megközelíthető.

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 1062 Budapest, Andrássy út 63-65.
- Δ Telefon: +36 1 433 1200
- Δ E-mail: ig.titkarsag@pestibarnabas.hu
- Δ Honlap: pestibarnabas.hu
- Δ Oktatási azonosító: 035269/001
- Δ  [pestibarnabasiskola](https://www.facebook.com/pestibarnabasiskola)

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI TECHNIKUS
- Δ SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS

SAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

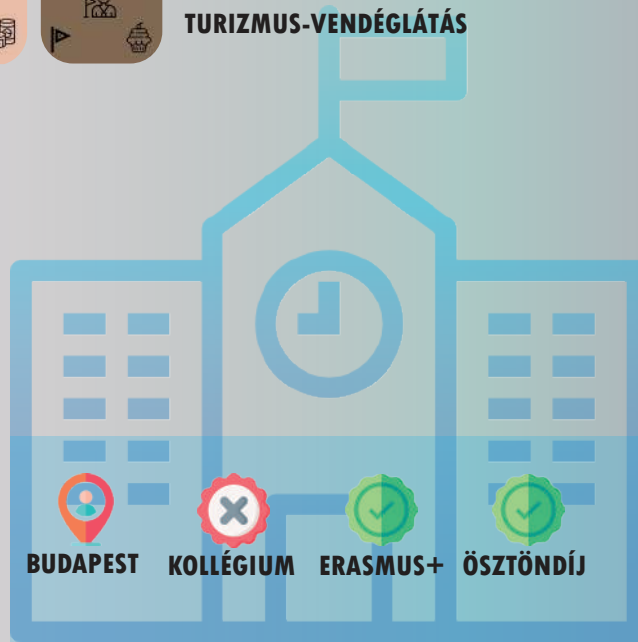
- Δ CUKRÁSZ
- Δ ÉDESSÉGGÉSZÍTŐ
- Δ PÉK - CUKRÁSZ
- Δ PÉK

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZATOK



ÉLELMISZERIPAR

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS



BUDAPEST

KOLLÉGIUM

ERASMUS+

ÖSZTÖNDÍJ

Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ BOR- ÉS PEZSGŐGYÁRTÓ TECHNIKUS

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ SZŐLÉSZ - BORÁSZ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



ÉLELMISZERIPAR



BUDAPEST

KOLLÉGIUM

ERASMUS+

ÖSZTÖNDÍJ

Az iskola jogelődje 1901-ben létesült Budafokon, Magyar Királyi Pincemesteri Tanfolyam néven. Az iskolában azóta is folyamatos a szakoktatás. 2020-tól ismét Borászati Technikum és Szakképző Iskola besorolással biztosítjuk a szőlő és bor szakma számára a jólképzett szakembereket. A jelenlegi képzési struktúra visszanyúl a hagyományokhoz, a borászati oktatás gyökereihez. Iskolánkban a korszerű követelményeknek megfelelően, két szinten – 5 éves Bor- és pezsgőgyártó technikus, és 3 éves Szőlész-borász képzés – történik a nappali tagozatos szakoktatás. Emellett szerepet vállalunk a felnőttképzésben is, esti tanfolyamaink méltán népszerűek.

Budafoki tangazdaságunk az Ó-hegy Udvari (Holfhut) dűlőben közel 4 hektáron terül el. Napjainkra már csak ez a szőlőterület emlékeztet az híres budai borvidékre. A terület biztosítja a jó minőségű alapanyagot az iskola tangazdasága, a borásképzés számára. A korszerűen felszerelt oktatóbázisnak köszönhetően a borkészítés folyamata végigkövethető a szőlőtermesztésen, feldolgozáson és a különböző borkezelési technológiákon keresztül egészen a palackozásig, értékesítésig.

2015-ben Szigetcsépen egy széles alapú, gyakorlatorientált, termelést folytató tanüzem került kiépítésre. A tanüzem teljes területe 255 hektár. A beruházás eredménye a korszerű szakmai gyakorlatoknak teret biztosító tanüzem, ahol a termelő munka mellett tanulhatók meg a szakma fogásai. A tanüzemben – a borszakma mellett – lehetőség nyílik az Élelmiszeripar ágazat szegmensének átfogó megismerésére, a termelési folyamatok egymásra épülő elsajátítására. Cél, hogy – a műszaki-technológiai bázist kihasználva – a tanüzem a határon túli magyar szakképzés továbbképzési központjává váljon.

KAPCSOLAT

Δ Cím: 1221 Budapest, Kossuth Lajos utca 83.

Δ Telefon: +36 1 426 5384

Δ E-mail: titkarsag@borasziskola.hu

Δ Honlap: www.borasziskola.hu

Δ Oktatási azonosító: 035269/011

Δ



soosistvanboraszati

Táncsics Mihály Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

A „Vácimező” 1946 szeptembere óta képez szakembereket a mezőgazdaság több területén. 75 éves fennállása során a kezdetben egytantermes iskolából több mint 400 tanuló oktatását-nevelését végző, meghatározó agrár-oktatási intézménnyé vált Pest megyében.

Kedvező elhelyezkedésének és színvonalas szakmai munkájának köszönhetően népszerű a középiskolába jelentkezők körében, és stabil beiskolázási mutatóival évről évre közel száz új tanuló számára tud induló osztályaiban helyet biztosítani. Az iskola tisztán mezőgazdasági profilú oktatási intézmény. A hozzánk jelentkező tanulóknak gyakran már a szülei is nálunk tanultak, vagy testvéreik, barátaik ajánlására érkeznek ide. A tantestület számos tagja volt egykoron munkahelyének egykori diákja, most pedig a jelen tanulóifjúságát oktatják-nevelik - ezzel folytonosságot képezve a múlt és a jövő között.

A város központjában egy egyedülállóan nagy, 1996 óta helyi természetvédelmi oltalom alatt álló park található, mely az iskola elválaszthatatlan része. A kéthektáros botanikus

kertet gondoskodó kezek építették a hosszú évtizedek során, és gondozzák a mai napig. Az iskolaépülethez közvetlenül csatlakozik a kollégium épülete, mely 120 tanuló kényelmes elszállásolását biztosítja. A szakmai oktatást segíti Floch-pusztá, az iskolához tartozó szőlőligeti tangazdaság is, ahol a tanulók az oktatott szakmák gyakorlati tudnivalóit sajátíthatják el.

Az iskola elkötelezte magát a minőségi oktatás mellett, így a legjobb diákok minden évben több hetet tölthetnek külföldi szakmai gyakorlaton Spanyolországban, Portugáliában, Luxemburgban, Dániában vagy Ausztriában. Az iskola oktatói rendszeresen részt vesznek nyelvi és módszertani képzéseken és Európa számos országából térnek haza jó gyakorlatokat megismerve.

A tanulók számos szakmai versenyen szerepelnek, nem egyszer országosan is szép eredménnyel, s az iskola maga is szervez regionális és országos szakmai versenyeket, valamint iskolai közösséget erősítő programokat és megmérettetéseket.

ISKOLÁNKBAN EZEK A KÉPZÉSEK VÁRNAK

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS
(Állattenyésztő / Növénytermesztő)

SAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

Δ GAZDA (Lovász / Állattenyésztő / Növénytermesztő)

Δ MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET

KAPCSOLAT

Δ Cím: 2600 Vác, Telep u. 2-4.

Δ Telefon: +36 27 314 465

Δ E-mail: iskola@vacimezo.com

Δ Honlap: www.vacimezo.hu

Δ Oktatási azonosító: 035269/013

Δ  vacimezo



VÁC

KOLLÉGIUM

ERASMUS+

ÖSZTÖNDÍJ

Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Nagykőrösön, a Ceglédi úton a Toldi iskola hatalmas épülete hívja fel magára a figyelmet. A bejárat egyik oldalánál Somogyi Árpád Kenyérvivő elnevezésű szobra áll, a másik oldalon a hajdani konzervgyári igazgató, Kovács Sándor mellszobra emlékeztet az alapítás céljára: élelmiszeripari szakemberképzés folyik a falak között. Az ő kezdeményezésére indult el a konzervipari szakemberképzés 1953-ban.

Az iskola épületébe belépve hatalmas aula fogadja az ideérkezőket. Az oktatás az emeleteken lévő, jól felszerelt tantermekben, tanműhelyekben, laboratóriumokban, az udvarról nyíló kertészetben és informatika termekben zajlik. A hatalmas tornacsarnok és a sportpálya változatos mozgási lehetőséget kínál a tanulók számára. Intézményünkben élénk diákélet folyik, évente megrendezésre kerül a Toldi-nap, a Toldis Forgatóg, a hagyományos szalagtűző ünnepség és a ballagás.

A Toldi iskola alapvetően országos beiskolázású szakképző intézmény, de fő beiskolázási körzete Nagykőrös, Pest, Bács-Kiskun, Jász-Nagykun-Szolnok megye és az ország Dunától keletre eső települései. Az iskolával egybeépült

kollégiumban ingyenes férőhelyet biztosítunk a távolabbról érkező diákok számára, akik 2-3 ágyas szobákban kapnak elhelyezést. A kollégium a nagy tereket kihasználva szervezi esténként programjait: például évente több alkalommal színházlátogatást szervezünk Kecskemétre.

Képzéseink főként az agrárágazathoz kapcsolódnak, de akad egy kivétel is: az 5 éves technikusképzések mellett az érettségi bizonyítvánnyal rendelkezők 2 éves képzésekre is jelentkezhetnek. A szakmai gyakorlatok megvalósításához – mindegyik képzésünk tekintetében – saját tanműhellyel rendelkezünk. Kiemelt feladatnak tekintjük az idegen nyelv és az informatika oktatását, valamint a munkaerőpiac oldaláról jelentkező igényeknek való megfelelést. Tehetséges tanulóinknak szakkörökön biztosítjuk a szakmai és közismereti versenyekre történő felkészítést, valamint segítjük a rászorulókat felzárkóztató foglalkozásokkal.

Az Erasmus+ program keretében tanulóink külföldön is teljesíthetik nyári gyakorlatukat. Iskolánk ECDL vizsgaközpont, valamint a technikumban tanuló diákjaink utazás és turizmus fakultációt is választhatnak.

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI TECHNIKUS
- Δ ÉLELMISZERIPARI GÉPÉSZTECHNIKUS
- Δ KERTÉSZTECHNIKUS (Dísznövénytermesztő, virágkötő)
- Δ SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS
- Δ TARTÓSÍTÓIPARI TECHNIKUS

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZATOK



**ÉLELMISZERIPAR
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET**



NAGYKÖRÖS



KOLLÉGIUM



ERASMUS+




ÖSZTÖNDÍJ

SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ CUKRÁSZ
- Δ ÉLELMISZERIPARI GÉPKEZELŐ
- Δ KERTÉSZ
- Δ PÉK
- Δ PÉK - CUKRÁSZ
- Δ TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉK-KÉSZÍTŐ

KAPCSOLAT

- Δ Cím: 2750 Nagykovács, Ceglédi út 24.
- Δ Telefon: +36 53 351 922
- Δ E-mail: toldi@toldi-nk.sulinet.hu
- Δ Honlap: www.toldi-nk.sulinet.hu
- Δ Oktatósi Azonosító: 035269/017
- Δ  [toldi.iskola](https://www.facebook.com/toldi.iskola)

Varga Márton Kertészeti és Földmérési Technikum és Kollégium

Iskolánk 1926-ban középfokú kertésztanonc képzőként indult, később a földmérő, térképész és környezetvédelmi képzésekkel egészült ki. Nagy hagyományokkal rendelkező és azokat ápoló középiskola, melyet fennállása óta mély elköteleződés jellemez a szakmaiság és a nevelés-oktatás iránt.

Célunk a XXI. század elején olyan európai gondolkodású, magyar hagyományokat követő, kreatív szakemberek képzése, akik korszerű ismeretekkel, kompetenciákkal rendelkeznek, és ezáltal boldogulni tudnak saját egyéni életükben, hozzájárulva ezzel az egész társadalom fejlődéséhez.

Az ország egyik legrégebbi szakközépiskolája vagyunk, Budapest szívében, a szép Zuglóban. A kezdetekkor névadónk, Varga Márton kertészmérnök, az iskola igazgatója tanítványaival megalkotta iskolánk egyik kuriózumát, a Japánkertet. Kertészmérnök tanáraink tanítványainkkal azóta is szívvel-lélekkel gondozzák, ápolják, így többféle növénykülönlegesség alkot olyan természetes egységet és harmóniát, amely a lelket felüdíti, a szemet gyönyörködteti.

Garanciánk többek közt a képzett, innovatív, elkötelezett tantestület, az életszerű gyakorlati helyek, a korszerű módszerek – információs és kommunikációs technológiák kreatív alkalmazása –, partnerkapcsolataink, melyek által külföldi gyakorlatok lehetőségét is megteremtettük.

Referenciáink – a teljesség igénye nélkül – a munkahelyi alkalmasság, a biztos elhelyezkedés, a szakmai versenyeken elért kimagasló eredmények, valamint volt tanítványaink kötődése, szeretete.

A középiskolás évek után a dolgozni vágyó tanulóink elhelyezkedési lehetősége szinte korlátlan, a továbbtanulni szándékozók – előmenetelüktől függően - szakirányú egyetemen vagy főiskolán folytathatják tanulmányaikat.

KAPCSOLAT

Δ Cím: 1149 Budapest, Mogyoródi út 56-60.

Δ Telefon: +36 1 273 2741

Δ E-mail: titkarsag.vmszki@gmail.com

Δ Honlap: www.vmszki.hu

Δ Oktatási Azonosító: 035269/009

Δ  [vmszki](https://www.facebook.com/vmszki)

TECHNIKUSKÉPZÉSEK

(5 év, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ FÖLDMÉRŐ, FÖLDÜGYI ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS
- Δ KERTÉSZTECHNIKUS (Parképítő -és fenntartó)

SAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSEK

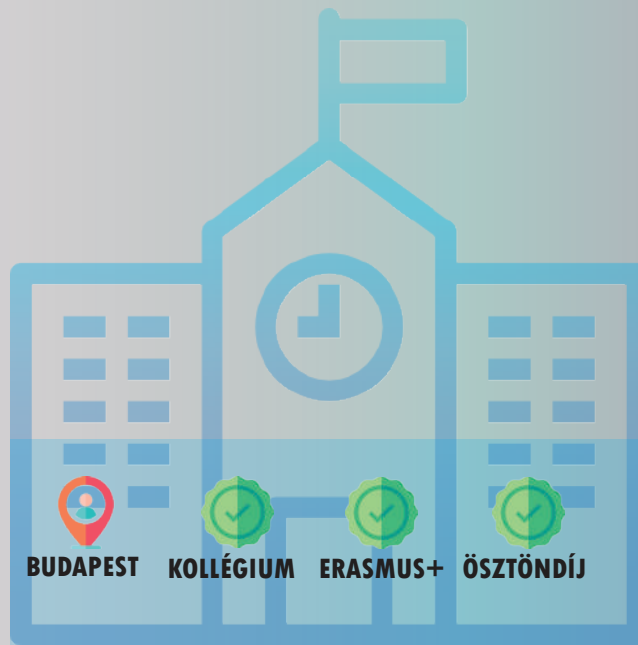
(3 év, szakképzettség megszerzésével zárul)

- Δ KERTÉSZ

AZ ISKOLÁBAN MEGJELENŐ ÁGAZAT



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET



ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT



Mi az első dolog, ami eszedbe jut a hungarikum szó hallatán? Hazai borok, hamisítatlan szabolcsi alma, egyedülálló dobostortánk vagy éppen a kakasnyalóka? Elhivatott vagy az egészséges és tudatos táplálkozás iránt? Szeretnéd, ha minél többen egészségesen étkeznének, védve a környezetet és elkerülve számos fenyegető betegséget? Érdeklődsz a cukrászat, az édességkészítő vagy éppen borász kistermelő szakmák iránt? Az élelmiszeripari ágazat keretein belül intézményünkben 16 féle szakmából választhatsz, hozzájárulva ahhoz, hogy olyan élelmiszereket állíts elő, amelyek biztosítják az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozást, és nem utolsó sorban finomak is. Talán sokan nem is hinnék, hogy mennyi munka és szaktudás szükséges a mindennapi élelmiszereink biztonságos és jó minőségű előállításához. Minden egyes szakma, amely ehhez az ágazathoz tartozik, állandó fejlesztést, kreativitást és elhivatottságot igényel. Járulj hozzá te is a hazai élelmiszeripar gyarapításához!

BOR- ÉS PEZSGŐGYÁRTÓ TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A BOR- ÉS PEZSGŐGYÁRTÓ TECHNIKUS KÖZREMŰKÖDIK A SZŐLŐTERMESZTÉS, A BORKÉSZÍTÉS, A PEZSGŐGYÁRTÁS TERÜLETÉN MIKRO-, KIS-, KÖZÉP- ÉSNAGYVÁLLALKOZÁSOKBAN A TERMELÉS IRÁNYÍTÁSÁBAN, SZERVEZÉSÉBEN, A TERMÉKEK MENEDZSELÉSÉBEN. CSOPORTVEZETŐI, PINCEMESTERI, ÜZEMI TECHNOLÓGUSI FELADATOKAT LÁT EL. KÉPES ÖNÁLLÓ VÁLLALKOZÁS INDÍTÁSÁRA ÉS MŰKÖDTETÉSÉRE. A BORTURIZMUSBA KAPCSOLÓDVA ÖNÁLLÓ VENDÉGLÁTÁSI FELADATOKAT VÉGEZ. A TECHNIKUS KÉPESÍTÉS BIRTOKÁBAN JÓ ÁTTEKINTŐ-KÉPESSÉGGEL, IRÁNYÍTÓ KÉPESSÉGGEL ÉS AZ EHEZ SZÜKSÉGES MAGASABB SZINTŰ SZAKMAI TUDÁSSAL KELL RENDELKEZNIÜK.

A SZAKMA 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.

ISKOLÁNK, AHOZ A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
SOÓS ISTVÁN BORÁSZATI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**

SZŐLÉSZ - BORÁSZ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

A BORÁSZAT MAGYARORSZÁGON AZ EGYIK LEGŐSIBB ÉS LEGJOBBAN MEGBECSÜLT TEVÉKENYSÉG. A SZŐLÉSZ-BORÁSZ ISMERETEI KITERJEDNEK A SZŐLŐ TERMESZTÉSÉRE, MŰVELÉSÉRE, A SZÜRETRA, A SZŐLŐFAJTÁK FELDOLGOZÁSÁRA, A BORKÉSZÍTÉS MŰVELETEIRE ÉS A BOR ÉRTÉKESÍTÉSÉRE IS. A JÓ MINŐSÉGŰ BOR ELŐÁLLÍTÁSA 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.

A SZAKMA AJÁNLOTT AZOKNAK A FIATALOKNAK, AKIK ÉRDEKLŐDNEK A SZŐLŐ TERMESZTÉSE, FELDOLGOZÁSA ÉS A BOR KÉSZÍTÉSE IRÁNT, ÉS ELKÖTELEZETTEK A JÓ MINŐSÉGI ÉS MÉLTÁN HÍRES MAGYAR BOROK KÉSZÍTÉSE ÉS JÓ HÍRÉNEK FENNTARTÁSA ÉRDEKÉBEN.

ISKOLÁNK, AHOZ A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
SOÓS ISTVÁN BORÁSZATI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**



ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ
SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

AZ ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TECHNIKUS KÉPES A SZAKTERÜLETHEZ TARTOZÓ TECHNOLÓGIAI FOLYAMATOK ELVÉGZÉSÉRE, IRÁNYÍTÁSÁRA, GÉPI BERENDEZÉSEK ÜZEMELTETÉSÉRE, BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSÁRA. AZ EZZEL A SZAKMÁVAL RENDELKEZŐ SZAKEMBER ÖSSZETETT ISMERETEINEK KÖSZÖNHETŐEN KERESETT MUNKAERŐVÉ VÁLHAT. IDE TARTOZIK AZ ÜDÍTŐITAL GYÁRTÁS, A SÖRGYÁRTÁS, A PÁLINKAGYÁRTÁS ÉS A SZIKVÍZGYÁRTÁS IS. AZ ERJEDÉSIPAR ELSŐRE ISMERETLENNEK TŰNHET, DE TERMÉKEIT NAPI SZINTEN FOGYASZTJUK. ERJEDÉSEN ALAPUL AZ ECET ÉS AZ ÉLESZTŐ GYÁRTÁSA IS, EMELLETT PEDIG A SZESZES ITALOKAT IS AZ ERJEDÉSIPARI SZAKEMBEREK KÉSZÍTIK.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI ÉRDEKLŐDIK AZ ÜDÍTŐITALOK GYÁRTÁSA, AZ ALKOHOL TARTALMÚ ITALOK KÉSZÍTÉSE, AZ ERJEDÉSKOR LEJÁTSZÓDÓ „TITKOS” FOLYAMATOK ÉS AZOK IRÁNYÍTÁSA IRÁNT.

ISKOLÁNK, AHOl A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**BERGSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

(BUDAPEST)



ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL
ZÁRUL

AZ ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ SZAKMÁVAL RENDELKEZŐ SZAKEMBER ÖSSZETETT ISMERETEINEK KÖSZÖNHETŐEN KERESETT MUNKAERŐVÉ VÁLHAT. IDE TARTOZIK AZ ÜDÍTŐITAL GYÁRTÁS, A SÖRGYÁRTÁS, A PÁLINKAGYÁRTÁS ÉS A SZIKVÍZGYÁRTÁS IS. AZ ERJEDÉSIPAR ELSŐRE ISMERETLENNEK TŰNHET, DE TERMÉKEIT NAPI SZINTEN FOGYASZTHATJUK. ERJEDÉSEN ALAPUL AZ ECET ÉS AZ ÉLESZTŐ GYÁRTÁSA IS. EMELLETT A SZESZES ITALOKAT IS AZ ERJEDÉSIPARI SZAKEMBEREK KÉSZÍTIK.

A SZAKMA AJÁNLOTT AZOKNAK A FIATALOKNAK, AKIK ÉRDEKLŐDNEK AZ ÜDÍTŐITALOK GYÁRTÁSA, AZ ALKOHOL TARTALMÚ ITALOK KÉSZÍTÉSE, AZ ERJEDÉSKOR LEJÁTSZÓDÓ „TITKOS” FOLYAMATOK ÉS AZOK IRÁNYÍTÁSA IRÁNT.

ISKOLÁNK, AHOl A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**BERGSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

(BUDAPEST)





ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, 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 KEKSFÉLÉK, A DRAZSÉK, A BONBONOK NYÚJTOTTA KELLEMESELMÉNYEKET, ÉS MÉG SOK-SOK MÁSTERMÉKÜK TESZI ÉLVEZETESEBBÉ MINDENNAPJAINKAT. AZ ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ KÉPES ARRÁ, HOGY KÉZMŰVES ÉS IPARI KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT IS MEGFELELŐ ÉDESSÉGEKET KÉSZÍTSSEN.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETI AZ ÉDESSÉGEKET, SZERETNE IGÉNYES MUNKÁT KIADNI A KEZÉBŐL, AKI ELKÖTELEZETTSÉGET ÉREZ A NEMES NYERSANYAGOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK IRÁNT.

ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:



**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
PÁLÓGZI HORVÁTH ISTVÁN MEZŐGAZDASÁGI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(ÖRKÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**

ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

AZ ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI TECHNIKUS RENDELKEZIK A TELJES ÉLELMISZERIPART ÁTFOGÓ ISMERETEKSEL. A KÜLÖNBÖZŐ ÉLELMISZEREK ÉS AZ AZOKHOZ SZÜKSÉGES ALAPANYAGOK, FÉLKÉSZ- ÉS KÉSZTERMÉKEK, CSOMAGOLÓANYAGOK ELTÉRŐ TULAJDONSÁGAINAK (ANALITIKAI, MIKROBIOLÓGIAI, ÉRZÉKSZERVI) 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.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI ÉRDEKLŐDIK A LABORATÓRIUMI VIZSGÁLATOK IRÁNT, AKI SZÍVESEN VÉGEZNE HIGIÉNIKUSI ÉS MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI TEVÉKENYSÉGET AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÍTÉSE MELLETT.



ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**

ÉLELMISZERIPARI GÉPÉSZTECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG
MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

AZ ÉLELMISZERIPARI GÉPÉSZTECHNIKUS 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.

A SZAKMA AJÁNLOTT AZOKNAK A FIATALOKNAK, AKIK MŰSZAKI ÉRDEKLŐDÉSŰEK, SZERETNEK GÉPEKKEL FOGLALKOZNI ÉS KÍVÁNCSIK AZ ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSÁRA.

ISKOLÁNK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**



ÉLELMISZERIPARI GÉPKEZELŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, 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 ELENEDHETETLEN A MEGBÍZHATÓ MŰKÖDÉSÜKHÖZ. AZ ÉLELMISZERIPARI GÉPKEZELŐ NEM CSAK A GÉPEK BEÁLLÍTÁSÁHOZ ÉS KARBANTARTÁSÁHOZ ÉRT, DE TANULMÁNYAI SORÁN MEGISMERI AZ ÉLELMISZERIPARI SZAKÁGAZATOKAT, TECHNOLÓGIÁKAT IS. EZÁLTAL TUDÁSÁVAL AZ ÉLELMISZERIPAR ÖSSZES SZAKÁGAZATÁBAN KERESETT ÉS MEGBECSÜLT SZAKEMBERRÉ VÁLHAT.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI MŰSZAKI ÉRDEKLŐDÉSŰ, SZERET GÉPEKKEL FOGLALKOZNI ÉS KÍVÁNCSI AZ ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSÁRA.

ISKOLÁNK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**



HÚSIPARI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A HÚSIPARI TECHNIKUS SZAKTUDÁSÁNAK KÖSZÖNHETŐEN 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 ÁTTEKINTŐKÉPESÉSGGEL, IRÁNYÍTÓ KÉPESSÉGGEL ÉS AZ EHHEZ SZÜKSÉGES MAGASABB SZINTŰ SZAKMAI TUDÁSSAL KELL RENDELKEZNIÜK.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT ÉRDEKEL A HÚSFELDOLGOZÁS, A HAGYOMÁNYOS ÉS KORSZERŰ HÚSKÉSZÍTMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSA.

ISKOLÁNK, AHOLO A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**BERCSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(BUDAPEST)**



HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY-KÉSZÍTŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, 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 OLYAN HÚSKÉSZÍTMÉNYEKET KÉSZÍT, MINT PÉLDÁUL - A TELJESSÉG IGÉNYE NÉLKÜL - KOLBÁSZOK, FELVÁGOTTAK, SZALÁMIK VAGY VIRSLIK. A HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY-KÉSZÍTŐ SZAKTUDÁSÁNAK KÖSZÖNHETŐEN BIZTONSÁGOS HÚSOK ÉS HÚSTARTALMÚ ÉLELMISZEREK JUTNAK EL A FOGYASZTÓKHOZ. A HENTES NEM CSAK FELDOLGOZZA A HÚSOKAT, DE SZAKSZERŰEN KI IS SZOLGÁLJA A VÁSÁRLÓIT.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT ÉRDEKEL A HÚSFELDOLGOZÁS, A HAGYOMÁNYOS ÉS KORSZERŰ HÚSKÉSZÍTMÉNYEK ÖSSZEÁLLÍTÁSA, ELKÉSZÍTÉSE, ELŐÁLLÍ-

ISKOLÁNK, AHOLO A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**BERCSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)**

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**LIPTHAY BÉLA MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (SZÉCSÉNY)**

KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ

3 ÉVES KÉPZÉS, 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.

A SZAKMA AJÁNLOTT AZOKNAK A FIATALOKNAK, AKIK A SAJÁT KISGAZDASÁGUKBAN SZERETNÉNEK OLYAN TERMÉKEKKEL FOGLALKOZNI, AMIKRE BÜSZKÉK LEHETNEK, ÉS MINŐSÉGÜKKEL ELISMERÉST SZEREZHETNEK TUDÁSUKNAK.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**BERCSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC LIPTHAY BÉLA
MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (SZÉCSÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC PÁLÓCZI HORVÁTH
ISTVÁN MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (ÖRKÉNY)**

SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, 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 NAGY SZÜKSÉGÜK VAN A SOKRÉTŰ SZAKMAI TUDÁSSAL RENDELKEZŐ SZAKEMBEREKRE. A TECHNIKUS KÉPESÍTÉS BIRTOKÁBAN JÓ ÁTTEKINTŐKÉPESSÉGGEL, IRÁNYÍTÓKÉPESSÉGGEL ÉS AZ EHEZ SZÜKSÉGES MAGASABB SZINTŰ SZAKMAI TUDÁSSAL KELL RENDELKEZNI.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETI A SZERVEZÉST, A GÉPEKET, AZ ÉDESSÉGEKET, AKIKET ÉRDEKEL A SÜTEMÉNYKÉSZÍTÉS, A KENYÉRFÉLÉK ÉS A PÉKSÜTEMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSA. AZOKNAK IS AJÁNLOTT, AKIK SZAKIRÁNYÚ FELSŐFOKÚ VÉGZETTSÉGET SZERETNÉNEK SZEREZNI.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA (BUDAPEST)**

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (NAGYKÖRÖS)**





PÉK

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

A PÉK A LEGRÉGEBBI SZAKMÁK EGYIKE. MUNKÁJÁNAK ÉS SZAKÉRTELMEK 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 SZAKMA MEGBECSÜLÉSE FOLYAMATOSAN EMELKEDIK, EZÉRT NAGY SZÜKSÉG VAN JÓL KÉPZETT PÉK SZAKEMBEREKRE. **A SZAKMA AJÁNLOTT** MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERET SÜTNI, ÉRDEKLŐDIK AZ ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSA IRÁNT, SZERETNE OLYAN TERMÉKEKET ALKOTNI, AMELYEKRE A FOGYASZTÓKNAK NAPONTA ALAPVETŐ ÉLELMISZERKÉNT SZÜKSÉGE VAN.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ
ISKOLA
(BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
LIPTHAY BÉLA MEZŐGAZDASÁGI
ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(SZÉCSÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**

PÉK - CUKRÁSZ

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A PÉK-CUKRÁSZ 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 NAGY SZÜKSÉGÜK VAN OLYAN FIATALOKRA, AKIK A TERÜLETÜKÖN MAGASAN KVALIFIKÁLTAK.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT ÉRDEKEL AZ ÉDESSÉGEK, A SÜTEMÉNY-KÉSZÍTÉS, A KENYÉRFÉLÉK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSA.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
LIPTHAY BÉLA MEZŐGAZDASÁGI
ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(SZÉCSÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ
ISKOLA
(BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**



TARTÓSÍTÓIPARI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG
MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A TARTÓSÍTÓIPARI TECHNIKUS ÉLELMISZERIPARI ÜZEMEKBEN, LABORATÓRIUMOKBAN VIZSGÁLJA AZ ÉLELMISZER ALAPANYAGOK MINŐSÉGÉT, MENNYISÉGÉT. ÖNÁLLÓAN VAGY MÉRNÖKI IRÁNYÍTÁSSAL RÉSZ VESZ EZEK ÁTVÉTELÉBEN, OSZTÁLYOZÁSÁBAN, FELDOLGOZÁSÁBAN, HŰTÉSÉBEN, CSOMAGOLÁSÁBAN, TÁROLÁSÁBAN. A TECHNIKUS KÉPESÍTÉS BIRTOKÁBAN JÓ ÁTTEKINTŐKÉPESSÉGGEL, IRÁNYÍTŐKÉPESSÉGGEL ÉS AZ EHEZ SZÜKSÉGES MAGASABB SZINTŰ SZAKMAI TUDÁSSAL KELL RENDELKEZNI. EZ A SZAKEMBER KÉSZÍTI A BÉBIÉTELEKET, A ROSTOS ÉS SZŰRT GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGLEVEKET IS.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETNE EBBEN AZ EGYRE NAGYOBB JELENTŐSÉGŰ IPARÁGBAN DOLGOZNI, HOGY MINÉL EGÉSZSÉGESEBB, HOSSZAN ELTARTHATÓ ÉLELMISZEREKET ÁLLÍTSANAK ELŐ A FOGYASZTÓK SZÁMÁRA.

ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
BERCSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (NAGYKÖRÖS)**



TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉK-KÉSZÍTŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

A TARTÓSÍTÓIPAR TERMÉKEI NAGYON NAGY SEGÍTSÉGET JELENTENEK A HÁZTARTÁSOKBAN ÉS A KÖZÉTKEZTETÉSBEN. A TARTÓSÍTÓIPAR BIZTOSÍTIJA, HOGY MINDIG ELÉRHETŐEK LEGYENEK A GYÜMÖLCSBEFŐTTEK, A SAVANYÚSÁGOK ÉS A FAGYASZTOTT TERMÉKEK. MA MÁR ELKÉPZELHETETLEN, HOGY A MÉLYHŰTŐBEN NE LEGYEN FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS VAGY ZÖLDSÉG, AZONNAL SŰTHETŐ PIZZALAP, DE A PIZZÁRA KENT PARADICSOMSZÓSZT IS ITT ÁLLÍTIK ELŐ. ENNEK AZ IPARÁGNAK KÖSZÖNHETŐEK AZ ASZTALT GYÜMÖLCSÖK ÉS A SZÁRÍTOTT ZÖLDSÉGEKBŐL KÉSZÜLŐ ÉTELÍZESÍTŐK IS. EZ A SZAKEMBER KÉSZÍTI A BÉBIÉTELEKET, VALAMINT A ROSTOS ÉS SZŰRT GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGLEVEKET IS. **A SZAKMA AJÁNLOTT** MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETNE EBBEN AZ EGYRE NAGYOBB JELENTŐSÉGŰ SZAKÁGAZATBAN DOLGOZNI, HOGY BIZTONSÁGOS, HOSSZAN ELTARTHATÓ ÉLELMISZEREKET ÁLLÍTSON ELŐ A FOGYASZTÓK SZÁMÁRA.

ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
BERCSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (NAGYKÖRÖS)**



MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT



Szeretnél a természetben dolgozni állatokkal vagy növényekkel? Gondoltad volna, hogy az ágazatban kilenc szakma közül választhatsz számtalan szakmairánnyal kiegészítve? A mezőgazdaság és az erdészet napjaink egyik legizgalmasabb ágazata, ahol a legkorszerűbb technikai megoldások találkoznak a kétkezi munka szépségével. Az ágazathoz tartozik a növénytermesztés, az állattenyésztés, a kertészet, az erdőgazdálkodás, a mezőgazdaság gépesítése, a vadgazdálkodás és halászat, a földmérés és térinformatika. A szakma előtt álló egyik jelentős kihívás az újszerű technológiák és a hagyományos módszerek ötvözése a gyakorlatban. Ha felkeltettük az érdeklődésedet, kezd meg tanulmányaidat mihamarabb!

FÖLDMÉRŐ, FÖLDÜGYI ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A FÖLDMÉRŐ, FÖLDÜGYI ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ SZAKEMBER JOGOSULT DIGITÁLIS-TÉRKÉP KEZELŐ, INGATLAN-NYILVÁNTARTÁSI ÜGYINTÉZŐ, TOVÁBBÁ TÉRINFORMATIKAI ÜGYINTÉZŐ MUNKAKÖRÖK BETÖLTÉSÉRE. A SZAKEMBER GEODÉZIAI JELLEGŰ TEREPI ADATGYŰJTÉST VÉGEZ, AZ IRODAI FELDOLGOZÁS SORÁN A GEODÉZIAI SZÁMÍTÁSOK UTÁN DIGITÁLIS FÖLDMÉRÉSI TÉRKÉPEK SZERKESZTÉSÉBEN VESZ RÉSZT. AZ INGATLANÜGYI HATÓSÁGOKNÁL A FÖLDMÉRÉSI ÉS INGATLAN-NYILVÁNTARTÁSI ÁLLAMI ALAPADATOKAT A FÖLDÜGY INFORMATIKAI RENDSZERÉNEK HASZNÁLATÁVAL KEZELI ÉS ADATSZOLGÁLTATÁST VÉGEZ. ÖNÁLLÓAN ELLÁTJA A NEMZETGAZDASÁG LEGKÜLÖNBÖZŐBB TERÜLETEIN MEGJELENŐ TÉRINFORMATIKAI RÉSZFELADATOKAT: ADATGYŰJTÉST, FELDOLGOZÁST, ADATBÁZIS-KEZELÉST ÉS ADATSZOLGÁLTATÁST.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETI A VÁLTOZATOS MUNKÁT, ÉRDEKLŐDIK A TÉRKÉPEK ÉS A MŰSZAKI INFORMATIKA IRÁNT, SZÍVESEN ELSAJÁTÍTTJA A KORSZERŰ ESZKÖZÖK (MŰHOLDAS HELYMEGHATÁROZÁS, DRÓNOK STB.) KEZELÉSÉT.

ISKOLÁNK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

VARGA MÁRTON KERTÉSZETI ÉS FÖLDMÉRÉSI TECHNIKUS ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)



ERDÉSZTECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, 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. A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ TÖBBEK KÖZT ISMERI AZ ERDEI ÖKOSZISZTÉMA TÉNYEZŐINEK ÖSSZETETT MŰKÖDÉSÉT, TUD TALAJVIZSGÁLATOT, METEOROLÓGIAI MÉRÉSEKET VÉGEZNI, SZERVEZI, IRÁNYÍTTJA ÉS KÖZREMŰKÖDIK AZ ERDŐMŰVELÉSI MUNKÁKBAN, ERDŐSÍTÉSI MUNKÁKAT SZERVEZ ÉS IRÁNYÍT.

A SZAKMA 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.

ISKOLÁNK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**DR. SZEPESI LÁSZLÓ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (PILISCSABA)**



ERDŐMŰVELŐ - FAKITERMELŐ

3 ÉVES KÉPZÉS, 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. A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ FELISMERI A LEGFONTOSABB FA- ÉS CSERJEFAJOKAT, ELVÉGZI A FAKITERMELÉSI 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.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERET A TERMÉSZETBEN LENNI, ÉRDEKLIK A NÖVÉNYEK ÉS AZ ÁLLATOK, VALAMINT SZÍVESEN DOLGOZIK GÉPEKKEL.

ISKOLÁNK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**DR. SZEPESI LÁSZLÓ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (PILISCSABA)**



KERTÉSZ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

A KERTÉSZ SZAKMA SZÉLES KÖRŰ ISMERETEKET NYÚJT. A KERTÉSZ FELADATA A SZŐLŐ-TERMESZTÉS, A GYÜMÖLCSTERMESZTÉS, ZÖLDSÉG-, GYÓGYNÖVÉNY- ÉS DÍSZNÖVÉNYTERMESZTÉS, VALAMINT A KERTEK ÉPÍTÉSE ÉS GONDOZÁSA. A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ IRÁNYÍTÁS MELLETT ELLÁTJA A GYÜMÖLCSÖSKERT, A SZŐLŐSKERT, A ZÖLDSÉGGYÜMÖLCSKERT ÉS A DÍSZKERT KERTÉSZETI FELADATAIT. SZINTÉN IRÁNYÍTÁS MELLETT PARKFENNTARTÁSI FELADATOKAT IS ELLÁT.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT VONZ A TERMÉSZET, SZERETI A NÖVÉNYEKET, SZERET ALKOTNI ÉS FONTOS SZÁMÁRA „MUNKÁJÁNAK GYÜMÖLCSE”.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
MAGYAR GYULA KERTÉSZETI
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ
ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
VARGA MÁRTON KERTÉSZETI
ÉS FÖLDMÉRÉSI TECHNIKUM
ÉS KOLLÉGIUM
(BUDAPEST)**

KERTÉSZTECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

Választható szakmairányok:

Dísznövénytermesztő, virágkötő / Zöldségtermesztő / Gyümölcsstermesztő / Gyógynövénytermesztő / Parképítő és fenntartó

A KERTÉSZ SZAKMA SZÉLES KÖRŰ ISMERETEKET NYÚJT A KERTÉSZETI ÁGAZATHOZ TARTOZÓ TERMESZTÉSI, FORGALMAZÁSI, MŰSZAKI, GAZDÁLKODÁSI ÉS AZ EHEZ KAPCSOLÓDÓ FELADATOK TERÜLETÉN. A KERTÉSZ FELADATA A SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCSSTERMESZTÉS, ZÖLDSÉG-, GYÓGYNÖVÉNY- ÉS DÍSZNÖVÉNY- TERMESZTÉS, VIRÁGKÖTÉS ÉS BERENDEZÉS, VALAMINT A KERTEK ÉPÍTÉSE ÉS GONDOZÁSA. **A SZAKMA AJÁNLOTT** MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT VONZ A TERMÉSZET, SZERETI A NÖVÉNYEKET, SZERET ALKOTNI, ÉS FONTOS SZÁMÁRA „MUNKÁJÁNAK GYÜMÖLCSE”.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
FÁY ANDRÁS
MEZŐGAZDASÁGI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ
ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(PÉCEL)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
MAGYAR GYULA
KERTÉSZETI TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
(BUDAPEST)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TOLDI MIKLÓS
ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ
ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(NAGYKÖRÖS)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
VARGA MÁRTON
KERTÉSZETI ÉS FÖLDMÉRÉSI
TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM
(BUDAPEST)**

GAZDA

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

Választható szakmairányok: **Állattenyésztő / Növénytermesztő / Lovász**

A GAZDA ÁLTALÁNOS MEZŐGAZDASÁGI SZAKISMERETTEL, A MEZŐGAZDASÁGI MUNKÁK VÉGZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES ELMÉLETI, FIZIKAI ÉS GYAKORLATI FELKÉSZÜLTSGGEL, VÁLLALKOZÓI TEVÉKENYSÉGHEZ SZÜKSÉGES ALAPISMERETEKSEL IS RENDELKEZŐ MEZŐGAZDASÁGI SZAKEMBER, AKI A MEZŐGAZDASÁGI TERMELÉSI MUNKÁKAT GAZDASÁGOS, KÖRNYEZETKÍMÉLŐ TECHNOLÓGIÁKKAL KÉPES ELVÉGEZNI.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA AJÁNLOTT, 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.



ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
FÁY ANDRÁS MEZŐGAZDASÁGI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (PÉCEL)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
LIPTHAY BÉLA MEZŐGAZDASÁGI
ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (SZÉCSÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TÁNCSIGS MIHÁLY MEZŐGAZDASÁGI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (VÁC)**

MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

Választható szakmairányok:

Állattenyésztő/ Növénytermesztő

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 MINŐSÉGI MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK GAZDASÁGOS ELŐÁLLÍTÁSÁRA, VALAMINT A TERMELÉS MENEDZSELÉSÉRE. **A SZAKMA AJÁNLOTT** AZON FIATALOK SZÁMÁRA, AKIK A MODERN NAGYÜZEMI MEZŐGAZDASÁGBAN HASZNÁLATOS ÚJ TECHNOLÓGIÁK, ELVÁRÁSOK ÉS IRÁNYVONALAK MEGISMERÉSE UTÁN VEZETŐ POZÍCIÓBAN SZERETNÉNEK HOZZÁJÁRULNI A MEZŐGAZDASÁGI TERMELÉS MINŐSÉGI IRÁNYÍTÁSÁHOZ.

ISKOLÁINK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

**KÖZÉP-
MAGYARORSZÁGI ASZC
FÁY ANDRÁS MEZŐGAZ-
DASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (PÉCEL)**

**KÖZÉP-
MAGYARORSZÁGI ASZC
TÁNCSIGS MIHÁLY MEZŐ-
GAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA
ÉS KOLLÉGIUM (VÁC)**

**KÖZÉP-
MAGYARORSZÁGI ASZC
LIPTHAY BÉLA
MEZŐGAZDASÁGI ÉS
ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ
ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(SZÉCSÉNY)**



MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG

MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL



A MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ ELŐKÉSZÍTI, BEÁLLÍJJA ÉS ÜZEMELTETI A MEZŐGAZDASÁGBAN ALKALMAZOTT ERŐ- ÉS MUNKAGÉPEKET, ÖNJÁRÓ BETAKARÍTÓGÉPEKET, MEZŐGAZDASÁGI RAKODÓGÉPEKET. FELADATAI KÖZÖTT SZEREPEL MÉG A GÉPEK KARBANTARTÁSA, ÜZEMZAVAROK ELHÁRÍTÁSA ÉS A GÉPEK JAVÍTÁSÁBAN TÖRTÉNŐ KÖZREMŰKÖDÉS.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT ÉRDEKEL A MEZŐGAZDASÁG, AZON BELÜL SZERETNE KORSZERŰ MEZŐGAZDASÁGI GÉPEKKEL DOLGOZNI, AZOKAT VEZETNI, ÜZEMELTETNI. A KÉPZÉS IDEJE ALATT MEZŐGAZDASÁGI GÉPEK KÖZÜTI VEZETÉSÉHEZ SZÜKSÉGES „T” KATEGÓRIÁS JOGOSÍTVÁNYT IS SZEREZNEK A TANULÓK.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**DR. SZEPESI LÁSZLÓ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (PILISCSABA)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC LIPTHAY BÉLA
MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (SZÉCSÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC PÁLÓGYI HORVÁTH
ISTVÁN MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (ÖRKÉNY)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
TÁNCSEGS MIHÁLY MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (VÁC)**

MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ

SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

A MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS TEVÉKENYSÉGÉRE A KORSZERŰ, ROBOTIZÁLT MEZŐGAZDASÁGI GÉPEKKEL TÖRTÉNŐ MUNKAVÉGZÉS JELLEMZŐ. A MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS ELŐKÉSZÍTI, ÜZEMELTETI ÉS JAVÍJTA A MEZŐGAZDASÁGBAN ALKALMAZOTT KORSZERŰ ERŐ- ÉS MUNKAGÉPEKET, ÖNJÁRÓ BETAKARÍTÓGÉPEKET, MEZŐGAZDASÁGI RAKODÓGÉPEKET. MEZŐGAZDASÁGI VÁLLALKOZÓKNÁL, SZOLGÁLTATÓKNÁL IRÁNYÍJTA A MEZŐGAZDASÁGI TERMELÉS GÉPI MUNKÁIT, BIZTOSÍJTA A GÉPÜZEMFENNTARTÁS MŰSZAKI FELTÉTELEKET. A KÉPZÉS IDEJE ALATT MEZŐGAZDASÁGI GÉPEK KÖZÜTI VEZETÉSÉHEZ SZÜKSÉGES „T” KATEGÓRIÁS JOGOSÍTVÁNYT SZEREZNEK A KÉPZÉSBEN RÉSZTVEVŐK.

A SZAKMA AJÁNLOTT MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIT ÉRDEKEL A MEZŐGAZDASÁG, AZON BELÜL SZERETNE KORSZERŰ MEZŐGAZDASÁGI GÉPEKKEL DOLGOZNI, AZOKAT VEZETNI, ÜZEMELTETNI, MEZŐGAZDASÁGI VÁLLALKOZÁST MŰKÖDTETNI.

ISKOLÁINK, Ahol a KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

**DR. SZEPESI LÁSZLÓ MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (PILISCSABA)**

**KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC
LIPTHAY BÉLA MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI
TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
(SZÉCSÉNY)**



KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS VÍZÜGY ÁGAZAT



Mindig is fontos volt számodra a környezetvédelem? Szeretnél hozzájárulni ahhoz, hogy egy szebb, egészségesebb, fenntarthatóbb és tisztább világban éljünk? Fontos számodra a környezettudatos életmód és hivatásodnak tekinted, hogy megvédjük a környezetet és vizeinket világszerte? A képzés során a környezet-és természetvédelem, vízügy és hulladékgazdálkodás szakirányok közül választhatsz. Az oktatás során megismerkedhetsz a természeti és épített környezet sajátosságaival, értékeivel és a környezetkárosító hatásokkal, megelőzésükkel. Természetesen a szakma elsajátításának feltétele a gyakorlati tudás megszerzése, amely jól felszerelt laboratóriumokban történik. Ha szeretnél hozzájárulni a változáshoz, most itt a lehetőség, jelentkezz!

KÖRNYEZETVÉDELMI TECHNIKUS

5 ÉVES KÉPZÉS, AMELY ÉRETTSÉGIVEL ÉS TECHNIKUS SZINTŰ SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL.

Választható szakmairányok:

Természetvédelem / Hulladékhasznosító, -feldolgozó / Környezetvédelem / Igazgatás

A KÖRNYEZETVÉDELMI TECHNIKUS ISMERI A KÖRNYEZETI ELEMÉKET. ÖNÁLLÓAN VAGY MÉRNÖKI IRÁNYÍTÁSSAL MÉRŐMŰSZEREK SEGÍTSÉGÉVEL MEGÁLLAPÍTTJA A KÖRNYEZETSZENNYEZŐ ANYAGOK ÉS EGYÉB EGÉSZSÉGHÁRSÍTÓ TÉNYEZŐK NAGYSÁGÁT. HULLADÉKFELDOLGOZÁSI ÉS -HASZNOSÍTÁSI TERÜLETEN TERVEZÉSI, SZERVEZÉSI, IRÁNYÍTÁSI TEVÉKENYSÉGEKET LÁT EL, IGAZGATÁSI FELADATKÉNT KÖRNYEZETVÉDELMI ADATOKAT TART NYILVÁN ÉS ADATSZOLGÁLTATÁST TELJESÍT ONLINE FELÜLETEN, VALAMINT TELEPÜLÉSI KÖRNYEZETVÉDELMI PROGRAMOKAT KÉSZÍT, A TERMÉSZETVÉDELEMBEN VÉDETT FAJOKAT VIZSGÁL, TERMÉSZETI ÉRTÉKEKET MÉR FEL. MUNKÁJÁT ÜZEMBEN, LABORATÓRIUMBAN ÉS TEREPI KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT VÉGZI. A KÖRNYEZETVÉDELEM OLYAN TEVÉKENYSÉG, AMI ÁLTAL ÓVJUK ÉS MEGŐRIZZÜK A TERMÉSZETET, AZ ÉLŐVILÁGOT, EBEN JELENTŐS SZEREPE LEHET A KÖRNYEZETVÉDELMI TECHNIKUSOKNAK. **A SZAKMA AJÁNLOTT** MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKI SZERETI A KÖRNYEZETET, SZERETNE TENNI AZÉRT, HOGY FENNTARTHATÓ, TISZTA, EGÉSZSÉGES VILÁGBAN ÉLJÜNK.

ISKOLÁNK, AHOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZEREZHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

BERGSÉNYI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (BUDAPEST)



TURIZMUS-VEENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT



Szeretsz utazni, új kultúrákat és értékeket felfedezni, érdeklődsz a gasztronómia iránt és fontos számodra, hogy új kapcsolatokra tegyél szert? Ha a válaszod igen, a turizmus-vendéglátás ágazat az ideális választás számodra. Az ágazat folyamatosan fejlődik, így a tanulók korszerű tudást sajátíthatnak el a képzésük során, amely folyamatos fejlesztést igényel. Bepillantást nyerhetsz az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba. A piacképes szakma elvégzésével a gazdaság olyan területén helyezkedhetsz el, amely az ország egyik húzóágazatának minősül. Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!

CUKRÁSZ

3 ÉVES KÉPZÉS, AMELY SZAKKÉPZETTSÉG MEGSZERZÉSÉVEL ZÁRUL

A CUKRÁSZ TEVÉKENYSÉGE SORÁN JELES ALKALMAK VAGY HÉTKÖZNAPOK MEGÉDESÍTÉSE CÉLJÁBÓL CUKRÁSZSÜTEMÉNYEKET, FAGYLALTOKAT, BONBONOKAT, ALKALMI DÍSZMUNKÁKAT KÉSZÍT. A CUKRÁSZ TEVÉKENYSÉG TEHÁT EGY ALKOTÁS, AMELY SORÁN NEM CSUPÁN TERMÉKET GYÁRT, HANEM ÉLMÉNYT TEREMT. **A SZAKMA AJÁNLOTT** MINDEN FIATAL SZÁMÁRA, AKIK FEJLESZTENI SZERETNÉK A KÉZÜGYESSÉGÜKET, ESZTÉTIKAI ÉRZÉKÜKET ÉS KREATIVITÁSUKAT. KÉPESEK FEJLŐDNI ÉS VÁLTOZATOS MUNKÁRA VÁGYNAK.

ISKOLÁINK, A HOL A KÉPZETTSÉGET MEGSZERZETHETED:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA (BUDAPEST)

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC

TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM (NAGYKÖRÖS)



A KÖVETKEZŐ ÉVTIZEDEK SZAKEMBEREIT KÉPEZZÜK.

Válassz szakmát, válassz biztos jövőt!

IMPRESSZUM

KIADJA:

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI
CENTRUM / MOLNÁR ZOLTÁN FŐIGAZGATÓ

GRAFIKAI TERVEZÉS:

LUDÁN RITA FRUZZINA

KORREKTOR:

DR. BARNÁNÉ SZATMÁRI ILDIKÓ

SZAKMALEÍRÁSOK, ÁBRÁK FORRÁSA:

IKK INNOVÁCIÓS KÉPZÉSTÁMOGATÓ
KÖZPONT ZRT.



KMASZC