

## Felvételi tájékoztató a 2023/24-es tanévre

### Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

- OM: 035269/017
- Cím: 2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.
- Tel.: 53/351-922
- E-mail: toldi@toldiszki.hu
- web: www.toldiszki.hu

#### Általános tájékoztató:

A szakmai oktatás két típusban zajlik:

- **Technikum:** 5 éves képzés, mely érettségi és technikusi vizsgával zárul.

A 12. évfolyam végén 3 tantárgyból (magyar nyelv és irodalom, matematika és történelem) előrehozott érettségi vizsga tehető. A 13. évfolyamon a tanuló a szakmai képzés mellett az idegen nyelvet is tanulja, és az év végi sikeres vizsga után két végzettséget igazoló bizonyítványt kap. A szakmai vizsga ötödik érettségi vizsgatárgyként emelt szintű érettséginek számít. Az **érettségi bizonyítvány** és a **technikusi oklevél** birtokában a tanuló tanulmányait egyetemen vagy főiskolán is folytathatja.

- **Szakképző iskola:** 3 éves képzés, mely szakmai vizsgával zárul.

A végzés után itt is nyitott a lehetőség az érettségi, majd a technikusi képzettség megszerzésére.

A megszerezhető szakképesítéseket lásd lent.

Az oktatott idegen nyelv: angol és német

#### A felvétel tanulmányi feltételei:

Az általános iskolai eredmények alapján állapítjuk meg a pontszámokat. A 7. év végi és a 8. félévi jegyek átlagát számoljuk - a készségi tárgyak kivételével - minden tantárgyból, de szakmánként súlyozva. Az 5. és 6. év végi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv jegyek is számítanak.

A felvétel az elért pontok alapján készített rangsor szerint történik, a központi felvételi megírása a Toldiba jelentkezéshez nem szükséges. A rangsorolás feltétele a 8. évfolyam első félévének sikeres teljesítése.

#### A szakképzésbe való belépés feltétele:

Minden tanuló számára szükséges a foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat, a cukrász és a pék-cukrász tanulók esetében pedig a pályalkalmassági vizsgálat is előírás.

A tanulmányi területekre felvehető SNI-s, illetve BTM-es tanulókról egyéni elbírálás alapján a szakértői vélemény alapján döntünk.

Gyakorlati helyet az iskola biztosít a telephelyén lévő saját tanműhelyekben és felsőbb évfolyamokon igény esetén külső gyakorlati helyeken.

A távol lakó tanulók részére kollégiumi férőhelyet biztosítunk.

## **Technikus képzések:**

### **1. Élelmiszer-ellenőrzési technikus (0111 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

Az élelmiszer-ellenőrzési technikus rendelkezik a teljes élelmiszeripart átfogó ismeretekkel. A különböző élelmiszerek és az azokhoz szükséges alapanyagok, félkész termékek, 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.

#### **KOMPETENCIAELVÁRÁS:**

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

#### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:**

- munkaterületet előkészít
- 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).

#### ***Kiknek ajánljuk?***

Ajánlott minden fiatal számára, aki érdeklődik a laboratóriumi vizsgálatok iránt. Szívesen végezne higiénikusi és minőségbiztosítási tevékenységet az élelmiszergyártás területén.

## **2. Sütő- és cukrászipari technikus (0112 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

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:**

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

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

## **3. Élelmiszeripari gépésztechnikus (0113 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

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 alkatrészeket 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.

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

## **Szakképző iskolai képzések:**

### **1. Pék (0211 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

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.

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

## **2. Pék-cukrász (0212 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

A pék-cukrász képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászatok is készítenek sütőipari termékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS:**

Kézügyesség, állóképesség, ízérzékelés, színlátás, csapatmunka.

### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:**

- cukrásztechnológiai 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;
- vállalkozást indít, működtet.

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

### **3. Élelmiszeripari gépkezelő (0213 kód) - Élelmiszeripar ágazat**

Az élelmiszeripar ma már elképzelhetetlen modern, korszerű gépek és 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 készség, 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.

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

### **4. Cukrász (0221 kód) – Turizmus-vendéglátás ágazat**

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 ízérzékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködő képesség, 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;
- őrzi 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.

### ***Kiknek ajánljuk?***

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

## **5. Kertész (0231 kód) – Mezőgazdaság és erdészet ágazat**

A kertész szakma széleskörű ismereteket nyújt. A kertész feladata a szőlőtermesztés, a gyümölcstermesztés, a zöldség-, gyógynövény- és dísznövénytermesztés, valamint a kertek építése és gondozása.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS:**

A természet szeretete, állóképesség, jó fizikum, kézügyesség és csapatmunka.

### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:**

- a gyümölcsöskert kertészeti feladatait irányítás mellett ellátja;
- a szőlőskert kertészeti feladatait irányítás mellett ellátja;
- a zöldségkert kertészeti feladatait irányítás mellett ellátja;
- díszkert kertészeti feladatait irányítás mellett ellátja;
- a parkfenntartási feladatokat irányítás mellett ellátja;
- a parképítési feladatokat irányítás mellett ellátja.

### ***Kiknek ajánljuk?***

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni és fontos számára „munkájának gyümölcse”.