

Felvételi tájékoztató a 2021/22-es tanévre

Közép-magyarországi ASzC Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum,

Szakképző Iskola és Kollégium

OM: 035269/017

2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.

Általános tájékoztató:

A technikum 5 éves képzés, mely érettségi és technikus vizsgával zárul.

A szakképző iskola 3 éves képzés, mely szakmai vizsgával zárul.

A megszerezhető szakképesítéseket lásd lent.

Az oktatott idegen nyelv: angol, német

Felvételi követelmények: az általános iskolai eredmények alapján számoljuk a pontszámokat: 7. év végi és 8. félévi jegyek 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.

Az eredményes felvételi feltétele továbbá egészségügyi alkalmassági- (tüdőszűrő és bőrgyógyászat), a cukrász képzés esetén pályalkalmassági vizsga is van.

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.

Technikus szakképzések:

Élelmiszer-ellenőrzési technikus (0111 kód)

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.

Sütő- és cukrászipari technikus (0112 kód)

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 áttekinthetőséggel, 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, érdekli az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és a péksütemények előállítás. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú végzettséget szeretnének szerezni.

Élelmiszeripari gépésztechnikus (0113 kód)

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.

Tartósítóiipari technikus (0114 kód)

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 alpműveleteket 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 munka- védelmi 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, hosszán eltartható élelmiszereket állítsanak elő a fogyasztók számára

Kertész technikus (0121 kód)

Választható szakmairányok: Dísnövénytermesztő, virágkötő szakmairány, Zöldségtermesztő szakmairány, Gyümölcsstermesztő szakmairány, Gyógynövénytermesztő szakmairány.

A kertész szakma széleskörű ismereteket nyújt a kertészeti ágazathoz tartozó termesztési, forgalmazási, műszaki, gazdálkodási és az ehhez kapcsolódó feladatok területén. A kertész feladata a szőlő- és gyümölcsstermesztés, zöldség-, gyógynövény- és dísnövénytermesztés, virágkötés és berendezés, valamint a kertek építése és gondozása. **KOMPETENCIAELVÁRÁS:**

A természet szeretete, állóképesség, jó fizikum, kez ügyesség, szervező készség és csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

- gyümölcsöskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- szőlőskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- zöldségkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- gyógynövény kert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- díszkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- parkfenntartási feladatokat önállóan ellátja;
- parképítési feladatokat önállóan ellátja;
- virágkötészeti alkotásokat készít;
- rendezvények, esküvők és egyéb virágos események virágdíszeit önállóan elkészíti;
- egy virágüzlet mindennapi üzemeltetési feladatait önállóan ellátja;
- piackutatáson alapulóan megtervezi, elindítja és működteti a mezőgazdasági vállalkozást.

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

Szakképző iskolai képzések:

Pék (0211 kód)

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, kez ügyesség, 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 (0212 kód)

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;
- fagylaltot, parfét készít;
- pohárkrémet készít;
- kenyeret készít;
- sütőipari nyersanyagokat előkészít;
- péksüteményeket és finom pékárukat készít;
- célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készít;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősít;
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezet;
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet;
- gondoskodik a melléktermékek felhasználásáról;
- vállalkozást indít, működtet.

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

Élelmiszeripari gépkezelő (0213 kód)

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 szakszerveivel;
- 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.

Tartósítóiipari termék-készítő (0214 kód)

A tartósítóiipar termékei nagyon nagy segítséget jelentenek a háztartásokban és a közétkeztetésben. A tartósítóiipar 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 gyümölcssűrítvényeket 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.

Cukrász (0221 kód)

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-, együttműködőképesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

- felveszi, rendszerezi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét;
- árurendelést, 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 termékészítés 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 vágnak.

Kertész (0231 kód)

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

KOMPETENCIAELVÁRÁS:

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

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

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

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