Felvételi tájékoztató a 2026/27-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 vagy 4 tantárgyból (magyar nyelv és irodalom, matematika és történelem; *idegen nyelv*) előrehozott érettségi vizsga tehető. A 13. évfolyamon a tanuló sikeres érettségi esetén már csak szakmai képzésben vesz részt, 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:

A 0113, 0121 és 0122 tagozatkódok esetében a központi felvételi megírása kötelező. A magyar és matematika központi felvételi pontszáma, valamint a képesség-felmérés eredménye 50%-ban beszámít az értékelésbe a rangsorolásnál. A másik 50%-ot az általános iskola eredmények adják a többi szakra érvényes leírás szerint.

A többi képzés esetében az általános iskolai eredmények alapján állapítjuk meg a pontszámokat. A 7. év végi és a 8. félévi jegyek átlagát számoljuk - a készségtárgyak 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 pályaalkalmassági 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.

Ösztöndíjat minden szakképzésben résztvevő tanuló kap – első évben azonos összeget, a következő években tanulmányi eredménytől függően.

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, kezdeményezőképesség, 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 alapműveleteket 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 előállítása. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú végzettséget szeretnének szerezni.

3. Élelmiszeripari gépésztechnikus (0113 kód) - Élelmiszeripar ágazat - SPORTTAGOZATOS!

<u>Új lehetőség! sportosztály + élelmiszeripari gépésztechnikus</u>

Ha a foci a szenvedélyed, és szeretnél élsportoló lenni, mellette egy piacképes szakmát szerezni, jelentkezz **sporttagozatos osztályunkba**!

Az élelmiszeripari gépésztechnikus sporttagozatos tanulóink részére emelt óraszámban tartunk testnevelésórákat, melynek keretén belül kiemelt figyelmet fordítunk a labdarúgásra, amit délután szakosztályi keretek közötti edzések és mérkőzések egészítenek ki. A diákok felmenő rendszerben egyesületi keretek között bekapcsolódnak a labdarúgás versenyrendszerébe is.

Az élelmiszeripi 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.

KOMPETENCIAELVÁRÁS:

Megbízhatóság, kezdeményezőképesség, kézügyesség, 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;

• pneumatikái és hidraulikai berendezéseket kezel és üzemszerűen működtet.

Kiknek ajánljuk?

Kifejezetten labdarúgás iránt érdeklődő, egyesületi keretek között sportolni akaró diákoknak, akik az élsport mellett piacképes szakma megszerzését is célul tűzték ki.

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

4. Óvodai nevelő (0121 kód) OKLEVELES TECHNIKUS - Oktatás ágazat

Az oktatás ágazat új képzése érettségivel és technikus szintű szakma megszerzésével zárul. Az óvodai nevelő óvodában, gyermekotthonban, lakásotthonban, családi napköziben foglalkoztatott segítő szakember, aki aktívan együttműködik a gyermekek nevelésében az óvodapedagógussal, fejlesztő- és gyógypedagógussal, óvodai dajkával és a szülőkkel.

Az óvodai nevelő képzés során sokoldalú tapasztalatot szerezhetsz a gyermekek nevelésében, játékokkal való fejlesztésében, rendezvények előkészítésében, óvodai programok megvalósításában.
Az elsajátított tudás segíti továbbtanulási terveidet az óvodapedagógus végzettség megszerzése esetén. Ajánlott mindazok számára, akik érdeklődnek a pedagógus hivatás iránt és szívesen foglalkoznának gyermekek nevelésével.

KOMPETENCIAELVÁRÁS:

Megbízhatóság, kezdeményezőképesség, kézügyesség, pontosság, gyermekszeretet, kreativitás.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

• óvodában, gyermekotthonban részt vesz a gyermekek nevelésében

• segíti az óvodai fejlesztői tevékenységet

• előkészíti a rendezvényeket, óvodai programokat

• aktívan együttműködik a játékos fejlesztésben, foglalkoztatásban;

Kiknek ajánljuk?

Ajánlott mindazok számára, akik érdeklődnek a pedagógus hivatás iránt és szívesen foglalkoznának gyermekek nevelésével.

5. Oktatási szakasszisztens (0122 kód) technikus - Oktatás ágazat

Szívesen töltenéd a mindennapjaidat a gyerekek között? Szeretnél változatos, jó hangulatú munkát? Szeretnél gyerekek példaképe lenni? Kipróbálhatod magad élmények szervezésében, kreatív tevékenységekben. Támogathatod a gyermekek testi, lelki fejlődését; figyelemmel kísérheted személyiségük gazdagodását. A változatos helyszíneken, magas óraszámban megtartott gyakorlatok során aktívan részt vehetsz a gyermekek mindennapi tevékenységeiben. Segítheted a különböző életkorú gyermekek nevelését. Sokoldalú tapasztalatot szerezhetsz a különböző szabadidős tevékenységek szervezésében. A megszerzett tudásodat hasznosíthatod a pedagógus és a szülő legfontosabb segítőjeként. Továbbtanulásod esetén is támaszkodhatsz az oktatás ágazatban szerzett ismereteidre.

Ha te is szeretnél a jövő generációi nevelésének részese lenni és a gyermekek fejlődésében segítő szerepet betölteni, akkor válaszd az oktatás ágazat korszerű és gyakorlatorientált képzését!

Az oktatás ágazat képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Az oktatási szakasszisztens bölcsődében, óvodában, iskolában, gyermekotthonban, lakásotthonban, családi napközi, pedagógiai szakszolgálat és egyéb (gyermeknevelő, -gondozó) intézményben foglalkoztatott személy, aki segíti a szakemberek munkáját.

KOMPETENCIAELVÁRÁS:

Gyermekszeretet, empátia, tolerancia, rugalmasság, alkalmazkodó képesség, kreativitás, önállóság, megbízhatóság.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

- együttműködik a gyermekek gondozásában, nevelésében, oktatásában és fejlesztésében résztvevő szakemberekkel és a szülőkkel;
- közreműködik foglalkozások, tanórai és tanórán kívüli, továbbá intézményen kívüli programok előkészítésében, szervezésében és lebonyolításában;
- felügyeli, kíséri a tanulókat vagy csoportokat, gondozási feladatokat végez;
- segíti a család és az intézmény kapcsolattartását, a családi nevelést;
- gyermekprogramokban közreműködik, felügyeletet lát el (játszóház, tábor, családi napközi stb.)

Kiknek ajánljuk?

Ajánlott mindazok számára, akik szívesen foglalkoznak gyermekekkel, akik érdeklődnek a pedagógus hivatás iránt.

6. Kertésztechnikus (0131 kód) – Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Az iskola saját területén lévő üvegházban, fóliasátorban és szabad területen, valamint a külterületen lévő 52 ha szántó és gyümölcsös területén végezhető gyakorlati foglalkozásokkal elsajátítható minden elméleti és gyakorlati tudás, mely a Kertésztechnikus szakmához kapcsolódó alábbi kimenetekhez

- Dísznövénytermesztő, virágkötő
- Gyógynövénytermesztő
- Gyümölcstermesztő
- Zöldségtermesztő

szükséges.

Ha szívesen foglalkozol dísznövényekkel, vagy érdekel a gyógynövények emberi szervezetre gyakorolt gyógyító hatása és szívesen megismerkednél termesztésük és felhasználásuk módjával, jelentkezz ÚJ TECHNIKUS képzésünkre.

Az ágazati alapvizsgát követően (10. évfolyam) kell a konkrét kimenetre vonatkozó döntést meghozniuk a diákoknak. elsősorban a gyógynövénytermesztő és dísznövénytermesztő, virágkötő kimenetek választhatók.

KOMPETENCIAELVÁRÁS:

A természet, a termesztett és a természetes környezetben megtalálható növények iránti érdeklődés, a kerti munkákkal kapcsolatos tevékenységek kedvelése.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

- megtanulja a kertészetekben termeszthető gyógy- és dísznövények termesztéstechnológiáját
- képes a gyümölcsfák megfelelő gondozására és terméshozamuk optimalizálására a metszéstől a betakarításig zajló folyamatok elvégzésére
- megismeri a zöldségtermesztés éghajlati, talajtani és tápanyagigény szerinti feltételrendszerét, képes a megadott körülmények között egészséges zöldségnövényeket termeszteni, felhasználásra előkészíteni.

Kiknek ajánljuk?

Ajánlott mindazok számára, akik szívesen foglalkoznak növényekkel, akik érdeklődnek a természet iránt és szívesen kertészkednek.

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, kézügyesség, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ:

• átvételi és raktározási feladatokat végez;

• előkészítő műveleteket végez;

• nyersanyagot, késztermék 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 előállítása iránt, 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 alapműveleteket végez;

• cukrászati félkész termékeket készít;

• cukrászati késztermékeket készít;

• díszítő műveleteket végez;

• fagylaltot, parfét készít;

• pohárkrémet készít;

• kenyeret készít;

• sütőipari nyersanyagokat előkészít;

• péksüteményeket és finom pékárukat készít;

• célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készít;

• sütőipari és cukrászati termékeket minősít;

• minőségbiztosítási dokumentumokat vezet;

• minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez;

• technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet;

• 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, kézügyesség, 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;

• pneumatikái 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 hétköznapok megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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;

• 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 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;

• fagylaltokat 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 vágynak.

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”.