

Általános tájékoztató a 2016/17-es tanévtől bevezetésre kerülő szakképesítések tekintetében

Élelmiszeripari szakmacsoport:

OKJ 34 541 03 Húsipari termékgyártó (felvételi kódja:0015)

A 3 évfolyamos képzés a tanulók üzemi körülmények között sajátíthatják el a marha-, illetve sertésvágás munkafolyamatait a vágástól, a csontozáson keresztül a késztermék gyártásáig. A szakmai gyakorlati oktatáshoz az iskola saját húsipari tanüzemmel, valamint az értékesítési gyakorlathoz saját mintabolttal rendelkezik. A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a diák. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

OKJ 34 541 05 Pék (felvételi kódja:0014)

Tanulóink duális képzésben sajátíthatják el a sütőipari termékek előállításának fortélyait, valamint megismerhetik a sütőipari gépek működtetését. Már a 9. évfolyam elejétől lehetőség van a tanulószerveződés megkötésére, így pénzbeli juttatásban részesülhetnek pék tanulóink. A gyakorlatot a P&P Pékáru Kft. tanüzemeiben teljesítik diákjaink. A tanulószerveződés mellett állami ösztöndíjban is részesülnek a fiatalok, hiszen a 2016/2017-es tanévben Bács-Kiskun Megyében a pék hiányszakma (így átlag alapján akár 35 000 Ft/hó ösztöndíjat is kaphatnak a tanulók). A képzés feltétele az egészségügyi orvosi alkalmassági vizsgát.

OKJ 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó (felvételi kódja:0016)

Diákjaink a 3 éves képzés során elsajátíthatják a különböző élelmiszeripari ágazatokhoz (zöldség- és gyümölcsfeldolgozás, tejipar, sütő- és cukrászipar, erjedésipar) kapcsolódó szakmai elméleti és gyakorlati ismereteket. A kisüzemi élelmiszerelőállítás mellett pedig megismerhetik a vendéglátás, idegenforgalom és falusi vendégfogadás fortélyait. A gyakorlati képzés során, nemcsak saját (zöldség- és gyümölcsfeldolgozó üzem, húsipari tanüzem), de külső gyakorlóléhelyeket is biztosítunk tanulóinknak (P&P Pékáru Kft., Félegyházi Tejüzem, Csillag Vendéglő stb.). A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

OKJ 34 41 10 Tejipari szakmunkás (felvételi kódja:0017)

A szakközépiskolai képzés során tanulóink elsajátíthatják a tejtermékgyártás, sajt- és túrógyártás elméleti és gyakorlati ismereteit, valamint alapvető vállalkozási fogalmakat is megismerhetnek. Külső partnerünk többek között a Félegyházi Tejüzem, akik biztosítják a magas színvonalú gyakorlati képzést. A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

OKJ 34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás (felvételi kódja:0018)

Speciális ágazati képzés a tartósítóiipari szakmunkás, mely során a tanulók megtanulják a különböző tartósító technológiákat, valamint a zöldség- és gyümölcsfeldolgozás szakmai fortélyait. A gyakorlati képzéshez az iskola saját zöldség-, és gyümölcsfeldolgozó üzemmel rendelkezik. A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

Élelmiszeripari szakgimnázium (felvételi kódja:0005)

Az élelmiszeripari szakgimnáziumi képzés során a közismereti tantárgyak mellett élelmiszeripari-, laboratóriumi-, munkavédelmi-, és higiéniai ismereteket tanulnak diákjaink. A sikeres érettségi vizsga mellett, élelmiszeripari higiéniai, és minőségbiztosítási munkatárs OKJ-s végzettséget szereznek tanulóink. Tanulmányaik folytatására is lehetőséget biztosít az iskola az 1 éves élelmiszeripari technikus képzéssel, ahol több élelmiszeripari üzemmel (saját húsipari tanüzem és Zöldség-, és gyümölcsfeldolgozó, Félegyházi Tejüzem, P&P Pékáru Kft.) együttműködve, duális képzés keretei között széles spektrumú gyakorlati képzésben vesznek részt a fiatalok. Az élelmiszeripari technikus vizsga után pedig lehetőségük van diákjainknak, hogy 1 éves képzés során megszerezzék a sütő- és cukrászipari szaktechnikus végzettséget. A technikusképzéseink során a tanulók tanulószerveződéses keretek között töltik gyakorlati képzést, így pénzbeli juttatásban részesülnek.

Mezőgazdasági szakmacsoport:

OKJ 34 621 02 Lovász (felvételi kódja:0011)

A 3 éves lovász képzésünket a lovakat szerető fiatalok számára ajánljuk. A fiatalok tanulmányaik során nemcsak megismerkedhetnek a lovak anatómiájával, a lovaglás-és fogathajtás elméleti ismereteivel, de saját lovaink ápolásába, a lovakkal kapcsolatos napi teendők elvégzésébe is bekapcsolódnak. Megismerhetik a lovaglás és fogathajtás szépségeit, és olyan szakemberekké válhatnak, akik a későbbiekben lovasiskolákban, lovardákban el tudnak a későbbi munkavállalásuk során helyezkedni. A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

OKJ 34 621 01 Gazda (felvételi kódja:0012)

A szakközépiskolai képzéseink közül a legáltalánosabb mezőgazdasági képzést a gazda szakma adja. Tanulóink a 3 éves képzés során állattartási-, növénytermesztési-, kertészeti-, gépüzemeltetési, munkavédelmi-, és vállalkozási ismereteket sajátíthatnak el saját 200 ha-os tangazdaságunkban. A szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória). A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga. A sikeres szakmai vizsga után lehetőségük van a tanulóknak 1 év alatt biogazdálkodó végzettséget megszerezni.

OKJ 34 621 03 Állattartó szakmunkás (felvételi kódja:0013)

A 2016/17-es tanévben az állattartó szakmunkás képzés Bács-Kiskun Megyében a hiányszakmák között van, ezáltal a tanuló állami ösztöndíjban részesül tanulmányi eredménye alapján (akár 35 000 Ft/hó). A képzés speciálisan az állattartást helyezi a középpontba, így a fő tantárgyak az állattartási ismeretek, állathigiéna és állategészségügy, állattartás gépei, állattartási gyakorlat, gazdasági ismeretek. A képzés gyakorlati oktatásához saját tangazdasággal rendelkezünk, valamint külső gyakorlati képzőhelyen (NASZTEJ Kft.) teljesítik a gyakorlatukat tanulóink. A 9. évfolyamos szintvizsga után lehetőségünk van a tanulókkal tanulószerveződés kötésére, így havonta (a mindenkori minimálbérhez viszonyítva) pénzbeli juttatásban részesül a tanuló. A képzésben való részvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági vizsga.

Mezőgazdasági szakgimnázium (felvételi kódja:0004)

A mezőgazdasági szakmacsoportban a 9. évfolyamtól kezdődően készítjük fel a tanulóinkat a közismereti képzés mellett a szakmai érettségi vizsgára. Az elméleti képzés során a főbb tantárgyak: növénytermesztés, állattenyésztés, állatok egészségvédelme, takarmányozástan kertészeti- és géptani ismeretek. Az érettségi bizonyítvány mellett OKJ-s állattartó szakmunkás végzettséget is szereznek tanulóink. A mezőgazdasági diákok gyakorlati képzésére jól felszerelt 200 ha-os tangazdaságában van lehetőség, ahol bekapcsolódhatnak a 9. évfolyamtól kezdődően a napi feladatok ellátásába. Az érettségit követően 1 év alatt mezőgazdasági technikus végzettség megszerzésére nyílik lehetőségük. Tanulószerveződés keretein belül a technikus tanulóink pénzbeli juttatásban részesülnek. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges, valamint a vizsgára bocsájtás feltétele a vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória).