



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztató

1. Szakképesítés megnevezése: ARANYKALÁSZOS GAZDA

2. A szakképesítés azonosító száma (OKJ): 31 621 02
Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/A002

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli szakképzés **Jellege:** részszzakképzés

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség
- egészségügyi szakorvosi szolgálat által kiadott foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat
- „B” vagy „T” vagy „C+E” jogosítvány megléte

5. Képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel, valamint vállalkozói tevékenységhez szükséges alapismeretekkel rendelkeznek, és képesek a mezőgazdasági termelési munkákat gazdaságos, környezetkímélő technológiákkal elvégezni.

6. Legfontosabb tantárgyak:

- 11001-12 Kereskedelem vállalkozás és ügyvitel feladatai
- 10999-12 Kertészet
- 11000-12 Mezőgazdasági géptan
- 10998-12 Növénytermesztés
- 10997-12 Állattartás

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 40 / 60 %
Összesen: 480 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium, 6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi S. u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium, Tangazdasága 6100 Kiskunfélegyháza, Csongrádi út Hrsz. 090/7.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 200.000.-Ft/fő (150 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Vizsgakövetelmény:

- központi írásbeli vizsgatevékenység: -
- gyakorlati vizsgatevékenység: A.) Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása
B.) Növénytermesztési, kertészeti feladatok végrehajtása
- Szóbeli vizsgatevékenység: A.) Állattartás elméleti ismeretei
B.) Növénytermesztés elméleti ismeretei
C.) Kereskedelem, vállalkozás és ügyviteli ismeretek



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztató

1. Szakképesítés megnevezése: CSONTOZÓ MUNKÁS

2. A szakképesítés azonosító száma (OKJ): 21 541 01 Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/A001

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli szakképzés **Jellege:** részszzakképzés

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- alapszintű, befejezett iskolai végzettséget nem igényel
- egészségügyi szakorvosi szolgálat által kiadott foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat

5. Képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik a húsipari munkavégzés alapvető szakismereteivel rendelkeznek, fél testeket, negyed-testeket testtájakra darabolnak, húsrészeket csontoznak, formáznak, kivágnak a megrendelő igényei szerint.

6. Legfontosabb tantárgyak:

- 10 891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
- 10928-12 Darabolás, csontozás
- Foglalkoztatási ismeretek
- Munkahelyi egészség és biztonság ismeretek

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 20 / 80 %
Összesen: 240 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium 6100
Kiskunfélegyháza, Petőfi u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Húsipari Tanüzeme,
6100 Kiskunfélegyháza, Csólyosi út 824/2.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 150 000.-Ft/fő (100 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Vizsgakövetelmény:

- központi írásbeli vizsgatevékenység: Szakmai számítások, Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítási ismeretek
- gyakorlati vizsgatevékenység: Vágóhídi munka, Darabolás, csontozás, Másodlagos feldolgozás, Húsipari értékesítés
- Szóbeli vizsgatevékenység: Húsipari termékgyártás



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztató

1. Szakképesítés megnevezése: BOLTI HENTES

2. A szakképesítés azonosító száma (OKJ): 31 541 01
Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/A001

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli szakképzés **Jellege:** részszzakképzés

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- alapszintű , befejezett iskolai végzettséget nem igényel
- egészségügyi szakorvosi szolgálat által kiadott foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat

5. Képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik a húsipari munkavégzés alapvető szakismereteivel rendelkeznek, feladatuk a húsrészek szakszerű előkészítése, testtáji darabolása, csontozás végzése, hús- és húskészítmények hűtőpultba helyezésének elvégzése, kereskedelmi értékesítés.

6. Legfontosabb tantárgyak:

- 10 891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
- 10928-12 Darabolás, csontozás
- 10930-16 Húsipari értékesítés
- Munkahelyi egészség és biztonsági ismeretek

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 20 / 80 %
Összesen: 240 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium 6100
Kiskunfélegyháza, Petőfi u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Húsipari Tanüzeme,
6100 Kiskunfélegyháza, Csólyosi út 824/2.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 150 000.-Ft/fő (100 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Vizsgakövetelmény:

- központi írásbeli vizsgatevékenység: -
- gyakorlati vizsgatevékenység: Darabolás, csontozás
- Szóbeli vizsgatevékenység: Darabolás, csontozás



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztató

1. Szakképesítés megnevezése: HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ

2. A szakképesítés azonosító száma (OKJ): 34 541 03

Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/A004

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli szakképzés **Jellege:** szakképesítés

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- alapszintű , befejezett alapfokú iskolai végzettség, vagy ennek hiányában a meghatározott élelmiszeripari kompetenciák birtokában nem igényel
- egészségügyi szakorvosi szolgálat által kiadott foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat

5. Képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik a húsipari munkavégzés szakismereteivel rendelkeznek, jártasak az elsődleges feldolgozástól, a másodlagos feldolgozáson keresztül egészen a kereskedelmi értékesítésig .

6. Legfontosabb tantárgyak:

- 10 891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
- 10928-12 Darabolás, csontozás
- 10927-16 Vágóhídi munka
- 10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás
- 10930-16 Húsipari értékesítés
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II.

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 30 / 70 %
Összesen: 960 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium 6100
Kiskunfélegyháza, Petőfi u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Húsipari Tanüzeme,
6100 Kiskunfélegyháza, Csólyosi út 824/2.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 200 000.-Ft/fő (150 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Vizsgakövetelmény:

- központi írásbeli vizsgatevékenység: -
- gyakorlati vizsgatevékenység: Darabolás, csontozás
- Szóbeli vizsgatevékenység: Darabolás, csontozás



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztatás

1. Szakképesítés megnevezése: MEZŐGAZDASÁGI MUNKÁS

2. A szakképesítés azonosító száma (OKJ): 21 621 02

Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/A003

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli szakképzés **Jellege:** részszzakképzés

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- befejezett iskolai végzettséget nem igényel
- egészségügyi szakorvosi szolgálat által kiadott egészségügyi alkalmassági vizsgálat

5. Képzés célja:

Olyan szakemberek képzése, akik általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges, fizikai és gyakorlati felkészültséggel rendelkeznek és irányítás alatt képesek munkát végezni

6. Legfontosabb tantárgyak:

- 10997-12 Állattartás
- 10998-12 Növénytermesztés
- 10999-12 Kertészeti alapok
- 11000-12 Mezőgazdasági géptan
- Környezeti, fenntarthatósági ismeretek

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 30 / 70 %
Összesen: 246 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium,
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi S. u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Tangazdasága
6100 Kiskunfélegyháza, Csongrádi út Hrsz. 090/7.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 150 000.-Ft/fő (100 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Vizsgakövetelmény:

- központi írásbeli vizsgatevékenység: -
- gyakorlati vizsgatevékenység: A.) Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása
B.) Növénytermesztési, kertészeti feladatok végrehajtása
- Szóbeli vizsgatevékenység: A.) Állattartás elméleti ismeretei
B.) Növénytermesztés elméleti ismeretei



**Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium**
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi. u. 2/A.
Telefon/fax: 06-76/461-022
E-mail: mezge.suli@gmail.com
OM azonosító: 202743
Felnőttképzési engedély száma: E-000249/2014

Képzési tájékoztatás

1. Szakképesítés megnevezése: Gyógynövénygyűjtő

2. Szakmai programkövetelmény azonosítója: SzPk-00059-15-20 0 06 1 (2015-04-09)

Nyilvántartásba vételi száma: E-000249/2014/B001

3. Formája: Iskolarendszeren kívüli képzés **Jellege:** képzés elvégzéséről szóló igazolás

4. A szakképesítés megszerzésének feltételei:

- befejezett iskolai végzettséget nem igényel, az általános iskola 8 évfolyamánál kevesebb
- szükséges egészségügyi alkalmasság, foglalkozás-egészségügyi alkalmassági a 33/1998 (VI.24) NM rendelet alapján

5. Képzés célja:

Olyan egészségügyi alkalmassági követelményeknek megfelelő alacsony iskolai végzettséggel, munkaerőpiacon keresett kompetenciával vagy szakképesítéssel nem rendelkező felnőttek képzése, akik szeretnék elsajátítani a gyógynövénygyűjtésre vonatkozó szakmai ismereteket.

6. Legfontosabb tantárgyak:

- Gyógynövénygyűjtés egészség-és környezetvédelme
- A szabadon engedéllyel gyűjthető gyógynövények, drogot adó részek
- A gyógynövények élőhelye, lelőhelye, a gyűjtés ideje
- gyűjtött gyógynövények előkészítése értékesítésre, tárolásra

7. Képzés időtartama:

Elmélet – Gyakorlat aránya: 30 / 70 %
Összesen: 295 óra

8. A képzés helye:

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium,
6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi S. u. 2/A.
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Tangazdasága
6100 Kiskunfélegyháza, Csongrádi út Hrsz. 090/7.

9. Bizonyítvány: OKJ szakképesítő bizonyítvány

10. Jelentkezés módja:

Jelentkezés személyesen, vagy telefonon (76/461-022)
Kitöltött, jelentkezési lap leadásával
Megfelelő orvosi igazolással

11. Képzés költsége vizsgadíjjal: 150 000.-Ft/fő (100 000Ft képzési díj+50 000 Ft vizsgadíj)

12. Felnőttképzési szolgáltatásaink, melyek térítésmentesen vehetők igénybe

- Igény esetén előzetes tudásszint mérése
- Képzési szükségletek felmérése és képzési tanácsadás
- Egyéb felnőttképzési szolgáltatás

13. Képzés zárása: valamennyi modulzáró vizsga sikeres teljesítése, valamint a képzés szakmai záró beszámolójának megfelelőre való teljesítése.