

Továbbtanulási lehetőségek:

Akár 100 pont a felvételinél, ha nálunk tanultál.

Élelmiszermérnök képzések:

Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem: <https://uni-mate.hu/k%C3%A9pz%C3%A9s/-/content-viewer/elelmiszermernoki-alapkepzes-1/20123>

Szegedi Tudományegyetem: <https://mk.u-szeged.hu/oktatas/alapkepzes-bsc/alapkepzes-bsc-210218>

Debreceni Egyetem: <https://mek.unideb.hu/elelmiszermernoki>

Széchenyi István Egyetem: <https://felveteli.sze.hu/elelmiszermernoki-bsc-1>

Felvi.hu szakkereső: https://www.felvi.hu/felveteli/szakok_kepzesek/szakkereso24A

Betölthető munkakörök:

Sütő- és cukrászipari technikus:

Húsipari technikus:

Élelmiszerellenőrzési technikus:

Egyéni vagy társas vállalkozó, műszakvezető, minőségellenőr, termékfejlesztő, szalagvezető, üzemvezető, termelésirányító, területi képviselő, projektmenedzser, laboráns

Pék:

Egyéni vagy társas vállalkozó, pékáru előállító, folyamat koordinátor, műszakvezető, szalagvezető, kézműves élelmiszerelőállító

Pék-cukrász:

Egyéni vagy társas vállalkozó, pékáru előállító, cukrász-termék készítő, folyamat koordinátor, műszakvezető, szalagvezető, kézműves élelmiszerelőállító

Hentes és húskészítmény készítő:

Egyéni vagy társas vállalkozó, folyamat koordinátor, műszakvezető, szalagvezető, csontozó, vágóhídi szakember, húskészítmény készítő, bolti eladó, kézműves élelmiszerelőállító