

FÖLDMÉRÉSI - TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUM

Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

A szakterület kódja: 0020
OKJ 54 581 01 Képzési idő: 5 év

Kik is a földmérők?

- Ők tűzik ki az építmények helyét, nélkülük nincsenek építkezések.
- A megvalósult utak, vasutak, épületek, határok felmérését végzik.
- A felmért objektumokat térképezik korszerű szoftverekkel.

Miért legyél földmérő-térinformatikus?

- Földmérő technikusaink sikeresen helyezkednek el a munkaerőpiacon.
- Egy végzettséggel három szakterületet is elláthatsz.
- Korszerű, nemzetközi térképező szoftverekkel (AutoCAD, ArcGIS) és felmérési technológiákkal (GPS) dolgozhatsz.
- Változatos, kreatív feladatok akár az irodában, akár terepen.



A nyugat-dunántúli régióban kizárólag a mi iskolánkban folyik középfokú földmérő képzés. Az oktatás a kor követelményeinek megfelelő informatikai - térinformatikai háttérrel rendelkezik. Geodéta hagyományokon alapuló, összetartó diákközösség alakult ki iskolánkban.

AZ ISKOLA KÉPZÉSI FORMÁI

OM azonosító: 036 756

TECHNIKUSI KÉPZÉSEINK

4 év után négy kötelező közismereti tárgyból érettségi.
5. év végén technikus szakképesítés szakmai vizsgája lesz az 5. érettségi tárgya.

- **Sütő- és cukrászipari technikus** kód: 0010
- **Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus** kód: 0020

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSEINK

3 év után szakmai bizonyítvány + 2 év érettségi

- **Pék-cukrász** kód: 0030
- **Édességkészítő** kód: 0050
- **Pék** kód: 0060
- **Hentes és húskészítmény készítő** kód: 0070
- **Tejtermékkészítő** kód: 0080

Érettségi vizsga szerezhető:

- nappali tagozaton
- esti tagozaton

GYERE, ÉS VÁLASSZ MINKET!

www.efszk.sulinet.hu

BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ



SZOMBATHELYI ÉLELMISZERIPARI ÉS FÖLDMÉRÉSI SZAKGIMNÁZIUM, SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS KOLLÉGIUM

9700 Szombathely, Szent László király utca 10.

Tel.: 94/513-500 Fax: 94/513-511

E-mail: efsz@efszk.hu

www.efszk.sulinet.hu

facebook.com/szefszik



AGRÁRMINISZTERIUM

Nyílt napjaink:

2019. OKTÓBER 17. 8.00 és 10.00 óra

2019. NOVEMBER 21. 8.00 és 10.00 óra

ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM

Sütő- és cukrászipari technikus

A szakterület kódja: 0010

OKJ 54 541 07 Képzési idő: 5 év

Kedves diákok!

- A képzés első szakaszában az élelmiszeripar ágazatba általános betekintést kaptok.
- 11.-13. évfolyamban megtanuljátok a sütőipari és cukrászati termékek (kenyérfélék, finompékárúk, torták, bonbonok) készítését.
- Szakmai vizsgátok eredményét figyelembe véve tanulhatok tovább a felsőoktatásban.



ÉLELMISZERIPARI SZAKKÉPZŐ ISKOLA

3 év után szakmát + 2 év alatt érettségit szerezhetsz!

ÉLELMISZERIPARI SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Pék-cukrász

A szakterület kódja: 0030

OKJ 34 541 11 Képzési idő: 3 év



- Megtanuljátok a kenyérfélék, finom pékárúk, torták, teasütemények elkészítését.
- A szakmai gyakorlati ismereteket tanüzemünkben és partnereinknél sajátíthatjátok el.



Édességkészítő

A szakterület kódja: 0050

OKJ 34 541 12 Képzési idő: 3 év

- Tanüzemünkben és szakmai partnereinknél megtanuljátok az édesipari termékek készítését.
- Készítetek csokoládét, keménycukorkát, marcipánt, pralinet, kekszet, teasüteményt.



Tejtermékkészítő

A szakterület kódja: 0080

OKJ 34 541 17

Képzési idő: 3 év

- A képzés során megtanuljátok a tejtermékek

(friss fogyasztásúak, vaj-, sajt-, túrókészítmények) szakszerű előállítását és kezelését.

Pék

A szakterület kódja: 0060

OKJ 34 541 05 Képzési idő: 3 év



- Süttök kenyérféléket, réteseket, finompékárukat, mézeskalácsot.
- Tanüzemünkben és partnereinknél megtanuljátok a sütőipari termékek készítését.
- A tankenyérboltban a diákok által készített termékek kaphatók.

Hentes és húskészítmény készítő

A szakterület kódja: 0070

OKJ 34 541 14 Képzési idő: 3 év



- A képzés során elsajátíthatjátok a hús elsődleges feldolgozását.
- Készítetek töltelkes árukat (kolbászfélék), sózott és pácolt húskészítményeket.



Az átjárhatóság biztosított a technikum és a szakképző iskola között.

