

FÖLDMÉRÉSI - TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUM

Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

A szakterület kódja: 0020

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: 030728/025

TECHNIKUSI KÉPZÉSEINK

- | | |
|---|-----------|
| ● Sütő- és cukrászipari technikus | kód: 0010 |
| ● Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus | kód: 0020 |
| ● Élelmiszer-ellenőrzési technikus | kód: 0030 |
| ● Húsipari technikus | kód: 0040 |

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSEINK

3 év után szakmai bizonyítvány + 2 év érettségi

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| ● Pék-cukrász | kód: 0050 |
| ● Édességkészítő | kód: 0060 |
| ● Pék | kód: 0070 |
| ● Hentes és húskészítmény készítő | kód: 0080 |

Érettségi vizsga szerezhető: esti tagozaton

GYERE, ÉS VÁLASSZ MINKET!
www.efszk.sulinet.hu

BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ



KISALFÖLDI ASZC SZOMBATHELYI ÉLELMISZERIPARI ÉS FÖLDMÉRÉSI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM

9700 Szombathely, Szent László király utca 10.

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

E-mail: efsza@efszk.hu

www.efszk.sulinet.hu

facebook.com/szefszik



AGRÁRMINISZTERIUM



Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum

Szakmai bemutatók:

**Az iskola honlapján megadott időpontokban
előzetes regisztrációval**

ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM

Sütő- és cukrászipari technikus

A szakterület kódja: 0010

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.



Élelmiszer-ellenőrzési technikus

A szakterület kódja: 0030

Képzési idő: 5 év

- A képzés első szakaszában az élelmiszeripar ágazatba általános betekintést kaptok.
- 11-13. évfolyamban megtanuljátok az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai, mikrobiológiai vizsgálatát, a kapott eredmények szakszerű kiértékelését.



Húsipari technikus

A szakterület kódja: 0040

Képzési idő: 5 év

- A képzés első szakaszában az élelmiszeripar ágazatba általános betekintést kaptok.
- 11-13. évfolyamban megtanuljátok a húsipari termékek (előkészített húsok, vörösáruk, felvágottak, főtt és érlelt kolbászok, szalámik) készítését.

ÉLELMISZERIPARI SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Pék-cukrász

A szakterület kódja: 0050

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: 0060

Képzési idő: 3 év

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



ÉLELMISZERIPARI SZAKKÉPZŐ ISKOLA

3 év után szakmát + 2 év alatt érettségit szerezhetsz!



Pék

A szakterület kódja: 0070

Képzési idő: 3 év

- Süttek 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: 0080

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.