

Technikusi képzések

Élelmiszeripari technikus 54 541 02

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt.

Élelmiszeripari analitikus technikus 54 541 01

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari analitikus technikus képes a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszer-ipari nyersanyagok, félkész és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni, a középszintű élelmiszeranalitikai vezetői feladatokat ellátni, felsőfokú szakirányban továbbtanulni.

Élelmiszeripari gépésztechnikus 54 521 01

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszeripari üzemekben részt vesz a gyártási folyamat előkészítésében élelmiszeripari gépek és berendezések üzembe-helyezési, üzemeltetési és karbantartási munkáiban.

Sütő- és cukrászipari technikus 54 541 01 0010 5409

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Sütő- és cukrászipari gyártási folyamatokban középszintű termelésirányítói feladatot lát el: ellenőrzi és koordinálja a gyártás folyamatát, feladatot szervez és vezeti a szükséges adminisztrációt.

Szakiskolai képzések

Élelmiszeripari szakmunkás 34 541 02

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Élelmiszeripari szakmunkás feladata a gyümölcspálinka-gyártás, sörgyártás technológiájának szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett. A tejtermékgyártás, sajt készítés és a zöldség-gyümölcsfeldolgozás (tartósítás) műveleteinek szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

Pék 34 541 04

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék képes együttműködve munkahelyi vezetőivel, szakemberekkel, munkavállalókkal, bármely sütőipari termék kiváló minőségű előállítására úgy kisüzemben, mint nagyüzemben. A gyártás előkészítését követően (felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat, alapméréseket végez) a kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához (vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles, egyéb) tésztát készít, majd azt feldolgozza. Mézes tésztát készít, majd azt feldolgozza. Finom pékárukhoz tölteléket készít. A feldolgozott tésztát keleszti, vetés előkészítő műveletet végez, majd beállítja a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Mézes tésztát formázza és előkészíti sütésre. Ellenőrzi a sütés folyamatát. Befejező műveleteket végez. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti és készíti elő szállításra.

Cukrász 34 811 01

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

Húsiipari termékgyártó 34 541 03

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A húsiipari termékgyártó feladata a vágóállatok szakszerű levágása, a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása, különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítása, csomagolása és értékesítése.