**PÉK-CUKRÁSZ ( KÓD: 0026 )**

A pék szakma mellett megtanulja a cukrászati készítmények előállítását: teasüteményeket, hidegcukrászati készítményeket, bonbonokat, tortákat egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Munkája során fagylaltot, parfét és pohárkrémet készít. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat állít elő hagyományos és korszerű eljárásokkal.

**HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY KÉSZÍTŐ ( KÓD: 0027 )**

A hentes és húskészítmény készítő feladata a vágóállatok szakszerű levágása, darabolása, csontozása, formázása, különböző termékek előállítása, csomagolása és értékesítése.. Az előkészített húsokból főtt-, főtt-füstölt, sózott-pácolt, érlelt termékeket, vörösárut, sonkát, kolbászt, szalámit készít.

**KISTERMELŐI ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÓ ( KÓD:0028 )**

A kistermelői élelmiszer-előállító kistermelői viszonyok között gyümölcs-zöldség feldolgozására, szörpök készítésére, kézműves sörök, rövid italok előállítására, valamint házi állataink húsának feldolgozására, húsipari termékek gyártására képes. Falusi vendéglátási ismeretek elsajátítását (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, mezőgazdasági termék előállítást) is biztosítjuk. A képzés során iskolánk tangazdaságában, tankonyhájában, tanéttermében végezzük a szakmai gyakorlati képzést.

**Az iskolába történő felvétel:**

A képzéseinkre az általános iskolában szerzett év végi és félévi jegyek alapján lehet bekerülni. A figyelembe vett jegyek:

**hatodik osztály év vége:** magyar nyelv, magyar irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv, természetismeret

**hetedik osztály év vége és nyolcadik osztály első félév vége:** magyar nyelv, magyar irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv, biológia.

A beiratkozás előtti orvosi vizsgálatra behívót az intézmény küld, helyszíne iskolánk iskolaorvosi rendelője.

**Kollégiumi lehetőség:**

Kollégiumi elhelyezésre az iskola területén lévő diákotthonban van lehetőség. A fiúk és lányok részére külön szint áll rendelkezésre. Étkezést a kollégium épületében működő konyha biztosít.


**Kisalföldi ASZC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**

8500 Pápa, Külső-Veszprémi u.2.
Tel: 89/313-155, 89/313-406
Internet cím: www.mezopapa.hu
Törzskönyvi azonosító szám: 833 008

OM azonosító: 030 728
E-mail cím: info@mezopapa.hu
Igazgató: Gál Imre
Pályaválasztási felelős: Fehér Zsófia szakmai igazgatóhelyettes

**Intézményfenntartó: Agrárminisztérium, 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.**


# KISALFÖLDI ASZC BATTHYÁNY LAJOS MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM

**Pályaválasztási rendezvényeink:**

**I. Pályaválasztási fogadóórát tartunk az iskolánkban, melynek tervezett időpontjai: 2023. 10.09. $16^{00}$; 2023.12.04. $16^{00}$; 2024.01.09. $16^{00}$). Helyszíne: az iskola konferenciaterme** (8500 Pápa, Külső-Veszprémi u. 2.). Az iskola vezetése egy diavetítéssel egybekötött tájékoztatást ad iskolánk képzéseiről, szabadidős programjairól**.**

**II. Nyílt napok:** A nyílt nap azon rendezvény, melynek során délelőttönként az iskola mindennapjaiba lehet bepillantani. A nyílt napok idején a diákok és az érdeklődő szülők tanítási órákra és szakmai gyakorlati foglalkozásokra látogathatnak. Nagyobb hangsúlyt fektetünk a belső szakmai képzőhelyek megtekintésére, így például a tangazdaság, az élelmiszeripari-műhely, a gépész szaktantermek is nyitva állnak az érdeklődők előtt.

**Tervezett időpontok 2023.11.15. és 2023.11.29. (8:00 – 12:30)**

**TECHNIKUMI KÉPZÉSEINK (9-13. ÉVFOLYAM):**

A technikum négy évfolyamának elvégzése után érettségi vizsgát teszel legalább három tantárgyból (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika). Majd az ötödik évfolyam elvégzése után idegen nyelvből tehetsz vizsgát és a technikusi szakképesítés szakmai vizsgája lesz egyben az ötödik érettségi tárgy. Ez utóbbi vizsga emelt szintű érettséginek számít, ami lehetőséget biztosít az egyetemi jelentkezéshez. Így a 13. év végi sikeres vizsgák után két végzettséget igazoló bizonyítványt kapsz. Kézhez kapod az érettségi bizonyítványt és a technikusi végzettséget igazoló oklevelet is. Minden első szakma megszerzésére beiratkozó diák szakmai ösztöndíjban részesül!

**MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT; MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS KIMENETTEL ( KÓD:0011 )**

Részt vesz az agrárágazati géprendszerek, gépek, berendezések, eszközök kiválasztásában, üzemeltetésében, karbantartásában és javításában. Felszántja a földet, előkészíti a magágyat, és elveti a magvakat. Kezeli a különböző betakarító gépeket, majd szállítóeszközzel szállítja a terményt.

**MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT; MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS KIMENETTEL ( KÓD:0012 )**

A mezőgazdasági üzemek, gazdaságok közvetlen szervezésében, a gazdálkodás irányításában vesz részt. A mezőgazdasági technikus a **növénytermesztés** és **állattenyésztés** szakmairányokhoz kapcsolódó termesztési, tenyésztési, műszaki, gazdálkodási szakterületen önálló feladatokat végez és végeztet, munkacsoportokat irányít. Piackutatást és marketing munkát végez.

**MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZAT; KERTÉSZTECHNIKUS KIMENETTEL ( KÓD:0013 )**

Az ágazatban **5 szakmairányra** lehet jelentkezni:

- Dísznövénytermesztő, virágkötő, dísznövényeket szaporít, kitermelést, szedést, betakarítást végez; palántát, csemetét állít elő, nevel, gondoz.
- Gyógynövénytermesztő elvégzi a gyógy-és fűszernövények termesztéséhez szükséges munkákat, betakarít, feldolgoz.
- Gyümölcstermesztő A gyümölcstermesztő szakember gyümölcs- és szőlőtermő növényeket telepít. Ültetvényt létesít, ápol, fenntart.
- Parképítő és –fenntartó kerti lépcsőket, öntözőrendszereket létesít, telepít, valamint kerti fa- és fémszerkezeteket, kerítéseket, kapukat, pergolákat, lugasokat, fa teraszokat létesít. Növényeket telepít és zöldfelületet fenntart.
- Zöldségtermesztő A zöldségtermesztő szakember zöldségnövényeket szaporít, ültet. Talajművelést, gyomirtást, talajvédelmi munkát, tápanyag-utánpótlást végez, növényeket nevel, betakarít, manipulál, feldolgoz.

**ÉLELMISZERIPAR – ÁGAZATI TECHNIKUM**
**SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS KIMENET (KÓD:0014 )**

A Sütő- és cukrászipari technikus elsősorban a termelési folyamatok irányításáért felelős. Feladata a receptúráknak megfelelő termékelőállítás felügyelete, a minőségbiztosítás, új termékféleségek kidolgozása. Piackutatást és marketing munkát is végez.

## SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSEINK (9-11. ÉVFOLYAM):

A szakképző iskolai szakképzés hároméves. Az első év ágazati ismereteket adó képzés, az azt követő két évben duális képzés folyik, elsősorban szakképzési munkaszerződés keretén belül. Minden első szakma megszerzésére beiratkozó diák **szakmai ösztöndíjban** részesül!

**MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ ( KÓD:0021 )**

A képzés alatt megtanulják a mezőgazdaságban alkalmazott munkagépek, önjáró betakarítógépek, mezőgazdasági rakodógépek előkészítését a működésre, beállítását az agrotechnikai követelményeknek megfelelő üzemeltetésre. A szakmai képzéshez tanműhelyeink, tangazdaságunk és az ott található erő- és munkagépek állnak rendelkezésre.

**GAZDA ( KÓD:0022 )**

A gazda képzésre jelentkezők **3 szakmairányból** választhatnak:

- az **állattenyésztő**, gazdasági állatok tartási és takarmányozási feladatait végzi, betartja és betartatja az állatjólléti szabályokat, közreműködik a szaporítási (tenyésztési), a prevenciós, a járványvédelmi munkákban,
- a **növénytermesztő** végzi a növénykultúrák gazdaságos termesztését, a vetés-előkészítéstől a betakarításig, értékesítésig,
- a **lovász** elvégzi a napi és időszakos istállómunkákat, a lovak takarmányozását, itatását ápolását, felszerszámoz, lovagol, fogatot hajt.

A szakmai képzéshez iskolánk tangazdasága és korszerűen felszerelt szaktantermeink biztosítják a szükséges feltételeket.

**KERTÉSZ ( KÓD: 0023 )**

A kertész feladata a zöldségnövények szaporítása, telepítése. A szőlő-, a gyümölcs- és a zöldségtermesztésben fizikai erőkifejtést is igénylő termelési tevékenység végzése, a tevékenység végzésével kapcsolatos gépek üzemeltetése, az előállított termékek betakarítása, tárolása és értékesítése. A szakmai képzéshez iskolánk tangazdasága áll rendelkezésre

**ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ ( KÓD:0024 )**

Az édességkészítő szakmunkás feladata az édesipari félkész- és késztermékek – cukorkák, desszertek, csokoládék – szakszerű, gazdaságos előállítása.

**PÉK ( KÓD: 0025 )**

A pék képes sütőipari termék előállítására. A gyártás előkészítését követően a kenyerek és a péksütemények gyártásához tésztát készít, majd feldolgozza. Beállítja a sütési paramétereket és a terméket kemencébe helyezi. A késztermékет megfelelő módon tárolja, minősíti és készíti elő szállításra.