



Képzés típusa:	Szakgimnázium
Képzési idő:	Alapfokú iskolai végzettséggel 5 év Érettségi végzettséggel 2 év
OKJ száma:	54 541 01
Szakmacsoport:	21. Élelmiszeripar
Ágazat:	XXXVI. Élelmiszeripar
Elmélet-gyakorlat aránya:	60% - 40%
Szakmai érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés:	Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs (31 541 14)
Oktatás helyszíne:	Hajdúböszörmény
Kollégiumi ellátás:	Hajdúböszörmény
Gyakorlati helyszínek:	Iskolai tanműhely, AVE Ásványvíz Gyártó és Forgalmazó Kft., Bold Agro Mezőgazdasági Kft., Globus Konzervipari Zrt., Martinek Farm Bt., Pentafrost Élelmiszeripari Kft.
Továbbtanulási lehetőség:	Főiskola, egyetem

Betölthető munkakörök:

Élelmiszeripari laboráns
Élelmiszer-analitikus technikus
Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns

Kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés:

Élelmiszeripari laboráns
Édesipari termékgyártó
Élelmiszeripari technikus
Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Húsipari termékgyártó
Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Molnár
Pék
Szőlész-borász
Tartósítóiipari szakmunkás
Tejipari szakmunkás

Az élelmiszeripari analitikus technikus feladata:

- a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni,
- a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni.

Az élelmiszeripari analitikus technikus képes:

- mintát venni, minták előkészítését végezni,
- laboratóriumi méréseket végezni,
- minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni,
- minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni,
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíteni,
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni.

