



A térség legolvasottabb hírportálja

Főoldal / 2020 / július / 9 / Hírek / Innovatív módon indul idén a precíziós agrárgazdálkodási szakmérnök továbbképzés az SZTE-n

Hírek

# Innovatív módon indul idén a precíziós agrárgazdálkodási szakmérnök továbbképzés az SZTE-n

makohirado 2020. július 9., 17:24



A Szegei Tudományegyetem Mezőgazdasági Karán tavaly ősszel egy merőben újszerű, a drónos monitoringot fókuszba állító képzést, a precíziós agrárgazdálkodási szakmérnöki szakot indították kiemelkedő sikerrel. Idén ősszel egy rendkívül újító és hatékony oktatási módszert, a blended learning-et (online levelező oktatás) alkalmazva igazodik a Kar a jelen helyzet kihívásaihoz – olvasható az egyetem portálunkhoz eljuttatott közleményében.

Az online levelező oktatás lényege, hogy az elméleti anyagot távoktatás formájában kapják meg a hallgatók, míg a gyakorlati képzés továbbra is közvetlen részvétellel zajlik olyan helyszínen, ahol a legalkalmasabb a hallgatók és az oktatás minősége szempontjából. A távoktatás teljes rugalmasságot biztosít, az oktatók online és személyes (csoportos) konzultációs lehetőséget nyújtanak.

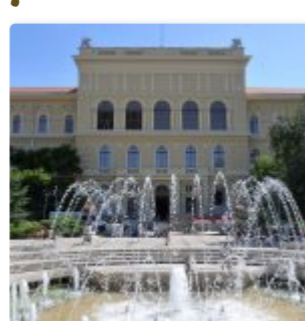
Napjainkban az agrár-digitalizáció megállíthatatlanul terjed, egyre több aktuális gazdálkodási problémáról derül ki, hogy megoldásuk a precíziós gazdálkodásban rejlik. Tíz éven belül a gazdaság kikényszeríti, hogy a piaci viszonyok között működő mezőgazdasági vállalkozások többségében adat-alapú, tudásvezérelt precíziós gazdálkodást folytassanak. A Szegei Tudományegyetem azoknak kíván segíteni, akik a kezdetektől tudatos alakítói akarnak lenni e folyamatnak.

A precíziós agrárgazdálkodási szakmérnök képzésben a fő hangsúlyt a drónos monitoringra helyezik, ami várhatóan a leggyorsabb fejlődés előtt álló terület a precíziós mezőgazdaságon belül. A szakirányú továbbképzést különösen azoknak a növényvédelemmel foglalkozó szakembereknek ajánlják, akik a jövőben monitoring szolgáltatással, illetve drónos permetezéssel kívánják kiegészíteni profiljukat. A tananyagban – többek között – digitális talajterképezés, műholdas és légi távérzékelés, precíziós állattenyésztés, állattartás, takarmányozás, növénytermesztés és növényvédelem is szerepel.

A levelező rendszerű képzésre az agrártudományok, a műszaki tudományok és a természettudományok területén szerzett BSc, MSc, vagy régebbi egyetemi vagy főiskolai diplomával lehet jelentkezni 2020. augusztus 23-ig. A továbbképzéssel kapcsolatban bővebb tájékoztatást az SZTE Mezőgazdasági Kar Továbbképzési Osztály és Szaktanácsadási Központja ad.

Forrás: SZTE Sajtó | Borítókép: illusztráció, MTI fotó

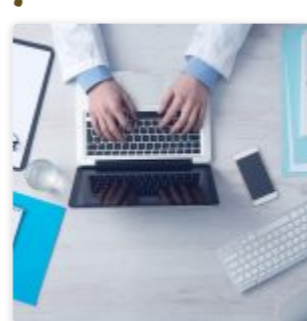
## Kapcsolódó cikkek



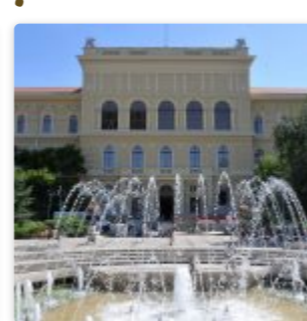
Világszínvonalú geoinformatikai szoftvereket vásárolt az SZTE



A cukorbeteg gyors sebgyógyulására fejlesztettek készítményt az SZTE kutatói



Hirdetésekből éltek vissza a Szegei Tudományegyetem Szent-Györgyi Albert Klinikai Központ Sebészeti Klinika nevével



Csúcstechnikai idegsebészeti hibridműtűt alakítanak ki a Szegei Tudományegyetemen



Fenntartható Zöld Kémia és Mobilitás Kompetencia Központ valósul meg az SZTE-n



Balázs József: példaértékű a pedagógusok összefogása

Tagged in: agrárgazdálkodás, oktatás, szte

Előző hír

A közfoglalkoztatottaknak és a Városgazdálkodás munkatársainak is köszönetet mondott a polgármester

Következő hír

Lázár János: nagy szeretettel hívunk mindenkit Makóra!

## Kamaszbérlet

2020. JÚL. 01. – 2020. AUG. 31.

Makói Hagymatikum

**8900 Ft**

- A bérlet 18 éves kor alatti gyermek részére vásárolható!
- 14 év alatti gyermekek csak 18 év feletti kíséreléssel léphetnek a fürdő területére!
- Napi egyszeri belépésre jogosít hétköznapokon, hétfőtől péntekig (08.20. és 08.21. kivételével).

## Hirdetés

# Glorius

a la carte kínálat  
elvitelre, vagy kiszállítással 11:00 – 15:00 között

Főételeink **tartalmazzák a köret árát is**, melyek szabadon változtathatók az étlapon szereplő köretekkel.

<p><b>Levesek, előételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nagymama csontlevese.....690 Ft</li> <li>Tárkonyos csirkegulyes.....890 Ft</li> <li>Erdői hideg gyümölcsleves.....690 Ft</li> <li>Görög saláta.....890 Ft</li> </ul>	<p><b>Köretek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Párolt rizs</li> <li>Hasábburgonya</li> <li>Staaburgonya</li> <li>Burgonyakrokett</li> <li>Görög saláta.....(felár 390 Ft)</li> </ul>
<p><b>Főételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sárgabarackkal-sajttal töltött rántott csirkemell filé.....1990 Ft</li> <li>Vaslapon sült jércemellfilé.....1990 Ft</li> <li>Tejszínes csirkemellcsikok.....1990 Ft</li> <li>Mexikói zöldséges csirkemell.....1990 Ft</li> <li>Malac Cordon Bleu.....1990 Ft</li> <li>Makói hentes balyu párosítottan (kolbászos, csermegeuborkás, sajtós töltelék).....1990 Ft</li> <li>Óriás rántott sertészelet.....1990 Ft</li> <li>Cigánypecsenye kakastaréj szalonnával.....1990 Ft</li> <li>Marha hátszín steak.....2490 Ft</li> <li>Rántott camembert áfonyalekvárral.....1890 Ft</li> <li>Bőrös fogasfilé Szegeiesen.....2490 Ft</li> </ul>	<p><b>Desszertek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gesztenyepüré.....490 Ft</li> <li>Palacsinta több ízben.....490 Ft</li> </ul> <p>Rendelésfelvétel telefonon <b>+36 62 511 060.</b></p> <p>Minimális rendelési összeg <b>3990 Ft.</b></p> <p>Kiszállítás Makón belül ingyenes, a város vonzáskörzetében <b>790 Ft /rendelés.</b></p> <p>Hódmezővásárhelyi és szegedi kiszállítás díja <b>1890 Ft/rendelés.</b></p>

**GRAND HOTEL GLORIUS**  
 • TEL: +36 62 511 060 • 6900 MAKÓ,  
 • WWW.GLORIUS.HU • CSANÁD VEZÉR TER 2.

## GRAND HOTEL GLORIUS MENÜ

2020. július 06-10.

2020.07.06. Hétfő

Tavaszi karfiollevés

„A” menü: Jércemell pirított gombával kukoricás rizzsel  
vagy  
„B” menü: Csikós tokány tésztával

2020.07.07. Kedd

Paradicsom krémleves

„A” menü: Rozmaringos sült csirkecomb petrezselymes burgonyával  
vagy  
„B” menü: Paprikás sertéskaraj házi galuskával

2020.07.08. Szerda

Tejfőlés zöldbableves

„A” menü: Citrusos tengeri hal burgonya krokett-tel  
vagy  
„B” menü: Párizsi csirkemell burgonyapürével

2020.07.09. Csütörtök

Hideg gyümölcsleves

„A” menü: Mexikói csirkeragu párolt rizzsel  
vagy  
„B” menü: Sertészelet rántva párizsi burgonyával

2020.07.10. Péntek

Zöldséges pulycaragu leves

„A” menü: Káposztás kocka  
vagy  
„B” menü: Bolognai spagetti

A menü ára 1190 Ft / 2 fogás (Leves + Főétel).

## Hirdetés