

Tantárgyi követelmény

Szakközépiskola 10/B évfolyam

2026/2027

TARTALOMJEGYZÉK

1. Magyar Kommunikáció	3
2. Történelem és társadalomismeret	4
3. Angol.....	5
4. Matematika	6
5. Előkészítés.....	7
6. Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	8
7. Cukrászati termékek készítése elm.	9
8. Cukrászati termékek befejezése, díszítése	10
9. Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	11
Tankönyv	12

1. MAGYAR KOMMUNIKÁCIÓ

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Stílusrétegek Kommunikációs alapelvek. Kommunikációs zavarok Jelek, jeltípusok; Kulturális jelek	TK. 192-203.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nyelvek, nyelvtanok; Nyelv és társadalom Szövegalkotás; Szöveg és kép	TK. 204-215.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az irodalom határ területei Márai Sándor: A gyertyák csonkig égnek	TK. 216-221.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Álláshirdetések Érvelő szöveg Martin Luther King	TK. 222-229.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Internetes információk keresése Olvasás és tanulás az interneten Ady Endre, József Attila	TK. 230-235.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Dráma: Shakespeare: Rómeó és Júlia Játék az irodalomban Sütő, Kányádi	TK. 236-251.

2. TÖRTÉNELEM ÉS TÁRSADALOMISMERET

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Világkép, világhelyzet I.	254-261.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Világkép, világhelyzet II., Egyén, közösség, társadalom I.	262-269.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyén, közösség, társadalom II.	270-281.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Politika, állam I.	282-291.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Politika, állam II.	292-301.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munka, gazdálkodás, pénzügyek	302-313.

3. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 4 a, b: AT HOME: Adverbs of frequency	38-41.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 4 c, d: AT HOME Grammar there is, there are	42-46.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 5 a, b: In the city, Grammar the verb CAN, IMPERATIVE	47-51.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 5: c, d In the city. Object personal pronouns	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vocabulary: Kitchen equipment and utensils Cooking technologies, major cooking, baking technologies, major baking processes. Basic baking ingredients	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translation of the recipes	

4. MATEMATIKA

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Ismétlés (műveletek racionális számkörben, mértékegység, százalékszámítás) Tudjon számológépet használni. Tudjon mértékegységet váltani, az egyenes arányosság fogalmát ismerje és százalékszámítási, arányossági feladatokat is tudjon megoldani	<i>Áttekinteni a 9-dikes Szakiskolai közismereti tankönyvben.</i>

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Statisztika: Statisztika (átlagszámítás), diagramm leolvasása, értelmezése.	2.10, 2.17-18-as leckék

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Számтан, algebra Helyettesítési érték, Adatok közötti kapcsolatok. Arányosság. Százalékszámítási feladatok. Szöveges feladatok értelmezése.	2.11; 2.12; 2.22;

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Pénzügyi számítások Kamatszámítás, banki ügyletek.	2.14; 2.15

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kompetencia Nézze át az Országos kompetenciamérés-matematika 8. és 10. évfolyam feladatait gyakorlásképpen. A feladatsor megtalálható az interneten.	-

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A geometria alapjai: Síkidomok kerületének és területének kiszámítása és alkalmazása gyakorlati feladatokban. Testek felszínének és térfogatának kiszámítása. Geometria a mindennapokban	2.24; 2.27; 2.29; 2.30

5. ELŐKÉSZÍTÉS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkafeladatok megismerése, napi teendők értelmezése a cukrászatban	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján. A nyersanyagok hatása a termékkészítésre.	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Anyagok mérése	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Tanultak gyakorlati alkalmazása	

6. CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁSA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Tantárgy bevezetése, berendezések, gépek megismerése. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének megismerése, ápolási és tisztítási műveletek.	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének megismerése, ápolási és tisztítási műveletek.	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Berendezések, gépek és készülékek előkészítése.	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyéb különleges gépek és berendezések.	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Gépek és berendezések szakszerű programozása.	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Berendezések, gépek, és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése.	

7. CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE ELM.

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Alaptészták és belőlük készülő termékek: felverték, omlós tészták, mézes tészták, forrázott tészták.	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Alaptészták és belőlük készülő termékek: vajas tészták, élesztős tészták, hengerelt tészták	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Krémek - töltelékek	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kikészített sütemények: torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kikészített sütemények: csemegék, krémesek, tejszínhabos sütemények, marcipános sütemények	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Diabetikus sütemények, bonbonok, fagylaltok	

8. CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Bevonatok megismerése, használata. Fondán, csokoládé megismerése, használata	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nemzetközi cukrászati trend szerinti készülő bevonatok, díszítések megismerése, használata	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Díszítési technikák alkalmazása	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Különböző cukrászati termékek díszítése, szeletelésének megismerése	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése egészben, vagy szeletelés után	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Cukrászati termékek tálalása	

9. ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓELSZÁMOLTATÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel minőség megállapítására vonatkozó szabályok érzékszervi vizsgálat szavatossági idő. A szállítás megfelelősége, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszárú).	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Árugazdálkodási szoftverek használata	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Utánpótlási idő	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Veszteségszámítás Tömegnövekedés számítás	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Raktározás Szakosított raktározás FIFO elv A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Társadalomismeret	Történelem és állampolgári ismeretek munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 10.	OH-SZK10M5	560
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Szakácsok ügyviteli feladatai	GS-8-12	4200
Ételkészítés	Szakács leszek I.	GS-8-07	4200
	Szakács leszek II.	GS-8-08	4200
	Szakács leszek III.	GS-8-09	5200
Angol	The English Hub 1A Workbook (with CD)	EK-TEH1A_WB	2600
	Összesen:		20960

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!