

Tantárgyi követelmény

Szakközépiskola 11/B évfolyam

2026/2027

TARTALOMJEGYZÉK

1.	Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	3
2.	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek.....	4
3.	Angol.....	5
4.	Digitális kultúra.....	6
5.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	7
6.	Munkavállalói idegen nyelv.....	8
7.	Ételkészítés-technológiai ismeretek elm.	9
	Tankönyv	10

1. ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓELSZÁMOLTATÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az anyagfelhasználás kiszámítása Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Raktározás	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Árképzés	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Bizonylatolás	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Elszámoltatás	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Készletgazdálkodás	

2. PÉNZÜGYI ÉS MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az állam gazdasági szerepe	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A pénzpiac működése	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egy háztartás költségvetése; munkavállalás	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vállalkozás-vállalat	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vállalkozás alapítása, működése	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az üzleti terv	Tanári jegyzet

3. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
: Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Hungarian dumplings/ . ceaser salad	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Cucumber salad with sour cream/ Ratatouille with sausage.	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Hen soup/ Mushroom soup with sour cream.	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Sour cherry soup/Pork stew/ Deep fried pork ribs(Deep fried breaded pork ribs)	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Pork tenderloin Brassó style/ Paprika chicken/Cottage cheese dumplings.	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Pancakes filled with walnut cream/Plum dumplings.	

4. DIGITÁLIS KULTÚRA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Önéletrajzok tervezése és készítése	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkahelyek bemutatása	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Termék csoportok ismertetése	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Portfólió szerkesztése	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
PPT elkészítése	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szóbeli vizsgára való felkészülés a PPT alapján	Tanári jegyzet

5. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Tavalyi anyag ismétlése, átbeszélése	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Töltelékárúk, pékárúk és cukrászati alaptészták	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Savanyítás, tartósítás	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Menü összeállítása, nemzetközi ételek	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vitaminok, provitaminok, hiánybetegségek, ételallergia, ételintolerancia	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Gyakorlás az írásbeli vizsgára	

6. MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkajogi alapismeretek	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Foglalkoztatási formák	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Karrier, álláskeresés	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaerő- piac	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkavállalás Magyarországon és az Európai Unióban	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkanélküliség	Tanári jegyzet

7. ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK ELM.

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés, konfitálás Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek.	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Pénzügyi és munkavállalói ism.	Pénzügyi és munkavállalói ism.	GS-0-42	1600
Digitális kultúra	Portfóliókészítés	GS-0-55	1000
Ételkészítés	Szakács leszek IV.	GS-8-10	5400
	Összesen:		8000

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!