

Tantárgyi követelmény

Technikum 11/D évfolyam

2026/2027

TARTALOMJEGYZÉK

1. Irodalom.....	3
2. Magyar nyelv	4
3. Történelem.....	5
4. Angol.....	6
5. Matematika	7
6. Előkészítés	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
7. Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
8. Cukrászati termékek befejezése, díszítése	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
9. Cukrászati termékek készítése elm.	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
10. Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	8
Tankönyv	14

1. IRODALOM

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Realizmus és A klasszikus modernség irodalma Dosztojevszkijel bezárólag	16-71. o.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A klasszikus modernség irodalma és a magyar romantika	72-138. o.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyar romantika és realizmus, Madáchcsal kezdődően Herczeg Ferencsel bezárólag	139--226.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyar irodalom Ady Endre és Babits Mihály	227-288.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kosztolányi Dezső és Móricz Zsigmond	289-332.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Krúdy Gyula, Juhász Gyula, Tóth Árpád, Karinthy Frigyes, Szerb Antal	333-362.

2. MAGYAR NYELV

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az emberi nyelv születése és működése. A nyelvek típusai c. fejezetből: 1-3. leckék	5-23.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az emberi nyelv születése és működése. A nyelvek típusai c. fejezetből: 4-8. leckék	24-40

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A magyar nyelv története c. fejezetből: 9-13. leckék	41-62.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A magyar nyelv története c. fejezetből: 14-17. leckék	63-78.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyarok a Kárpát-medencében. A magyar nyelv változatai c. fejezet: 18-22. leckék	80-102.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Anyanyelvünk jelene és jövője c. fejezet: 23-27. leckék	103-124.

3. TÖRTÉNELEM

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A nemzetállamok születése és a szocialista eszmék megjelenése A dualizmus kora Magyarországon	OH-TOR11TA 6-20. 21- 64.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
„A nagy háború”	65 –100.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az átalakulás évei	101- 146.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A két világháború között A Horthy-korszak	147-168. 169- 198.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A második világháború	247-258.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A két világrendszer szembenállása	259-283.

4. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 11 ADVERBS VERBS+to + infinitive want to, need to ARTICLES	English File Elementary Tk 84-91.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 12 PRESENT PERFECT PRESENT PERFECT or PAST SIMPLE	Tk 92-99.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 1 Word order in questions Present simple Present continuous	English File pre- intermediate Tk 4-11.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 2 past simple: regular and irregular verbs / holidays Past continuous / prepositions of time and place: at, in, on time sequences and connectors / verb phrases	Tk 12-19.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 3 BE GOING TO (plans and predictions) / airports present continuous (future arrangements / verbs +prepositions defining relative clauses / expressions for paraphrasing: like, for, example, etc.	Tk 20-27.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 4 Present Perfect + yet, just, already present perfect or past simple something, anything, nothing, etc	Tk 28--35.

5. MATEMATIKA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Trigonometria	6-49.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kombinatorika, gráfok	50-79.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Hatvány, gyök, logaritmus	80-119.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Számelmélet	120-159.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Statisztika, valószínűség számítás	160-211.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Koordináta-geometria	212-265.

6. 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	

7. 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.	

8. CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE ELM.

I. félév

1. anyagrész

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

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, fagyaltok	

9. 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 tárlása	

10. ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓELSZÁMOLTATÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
• Vendéglátás fogalma, jelentősége, feladatai • Vendéglátás sajátosságai • Vendéglátó tevékenység folyamata (fő és mellékfolyamatok) - o árubeszerezés – fogalma, beszerzendő áru mennyiségét, minőségét befolyásoló tényezők, beszerzési források, szállítási feltételek	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
áruátvétel szempontjai - o raktározás – fogalma, raktárak fajtái, tárolási módok, raktárakkal szemben támasztott követelmények - o termelés -fogalma, termelés részfolyamatai - o értékesítés – fogalma, értékesítési módok, - o szolgáltatás- fogalma, szolgáltatások fajtái - o mosogatás, takarítás, karbantartás, marketing, ügyviteli feladatok	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
• Rendelési mennyiség meghatározása áruutánpótlási idő figyelembevételével • Áruátvétel számításai - o bruttó tömeg - o nettó tömeg - o göngyöleg tömeg - o tárasúly	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
• Nyersanyag feldolgozás tömegszámításai - o tömegveszteség, - o tömeggyarapodás, - o tálalható adagszám, - o összes veszteség mennyisége dkg-ban, %-ban)	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
---------	-----------

Árképzés	
----------	--

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
- o Nyersanyagszükséglet ▪ Anyaghányad-kalkuláció készítése megadott receptúra alapján - o Árkalkuláció haszonkulcs, árrekszint, elábészint segítségével	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Magyar irodalom	Színes irodalom 11.	OH-MIR11TB	1207
	Irodalom szöveggyűjtemény 11.	OH-MIR11SZ	624
Magyar nyelv	Magyar nyelv 11. Tankönyv	OH-MNY11TB	749
	Magyar nyelv 11. munkafüzet	OH-MNY11MB	536
Angol nyelv (2 évre szól)	English File fourth edition Pre-intermediate Student's Book with Digital Pack	OX-4759373	3872
	English File fourth edition Pre-intermediate Workbook without key	OX-4037709	2623
Matematika	Matematika tankönyv 11.	OH-MAT11TA	999
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	Cukrászok ügyviteli feladatai	GS-8-19	4800
Cukrászat	Cukrász leszek I.	GS-8-16	5800
	Cukrász leszek II.	GS-8-17	6200
Történelem	Történelem tankönyv 11.	OH-TOR11TA	999
	Történelem feladatgyűjtemény 11.	OH-TOR11MAB	499
	Összesen:		28908

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet és SAJÁT Négyjegyű Függvénytáblázatot hozzon! Telefonon nem számolhat!

A matematika vizsgán használható Négyjegyű függvénytáblázatok:

NT-15129/NAT, sárga színű (ez egy régi)

LEGÚJABB (NAT2020) KIADÁS KÓDJA: OH-FGV912GY